Please Read and Save this Use and Care Book
Por favor lea este instructivo antes de usar el producto





ROTISSERIE

Horno Rápido



Register your product online at www.prodprotect.com/applica,
for a chance to WIN $100,000!
For US residents only

Registre su producto en la Internet en el sitio Web
www.prodprotect.com/applica y tendrá la oportunidad
de GANAR $100,000!
Solamente para los residentes de EE.UU




USA/Canada 1-800-231-9786
Mexico 01-800-714-2503
www.applicaconsumerproductsinc.com

Accessories/Parts (USA/Canada)
Accesorios/Partes (EE.UU/Canadá)
1-800-738-0245

Models
Modelos

❑ FC300
❑ FC350
❑ FC360

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- ❑ Read all instructions
- ❑ Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- ❑ To protect against risk of electrical shock, do not immerse cord, plug or any non-removable parts of this oven in water or other liquid.
- ❑ Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- ❑ Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- ❑ Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment. Or, call the appropriate toll-free number listed on the cover of this manual.
- ❑ The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- ❑ Do not use outdoors.
- ❑ Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- ❑ Do not place on or near a hot gas or electrical burner, or in a heated oven.
- ❑ Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquid.
- ❑ Press POWER to turn all controls OFF before inserting or removing plug from wall outlet.
- ❑ Do not use appliance for other than intended use.
- ❑ Oversize foods or metal utensils not recommended by the manufacturer must not be inserted in this appliance, as they may create a fire or risk of electric shock.
- ❑ Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic wrap and the like.
- ❑ To disconnect, grasp plug and remove from outlet. Do not pull by the cord.
- ❑ A fire may occur if the appliance is covered or touching flammable material including curtains, draperies, walls and the like, when in operation. Do not store any item on top of unit when in operation.
- ❑ Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts resulting in a risk of electric shock.
- ❑ Do not store any materials in this oven when not in use.
- ❑ Extreme caution should be used when using containers constructed of other than metal or glass or containers not recommended by the manufacturer.
- ❑ Do not cover crumb tray or any parts of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- ❑ To stop toasting, baking or broiling function, press the START/STOP button.
- ❑ Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Adjustable cooking times are set to not exceed 2 times the default time displayed for each function. For example, if the function you choose displays a default time of 7, you will be able to choose up to a maximum cooking time of 14.

ELECTRICAL CORD

a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

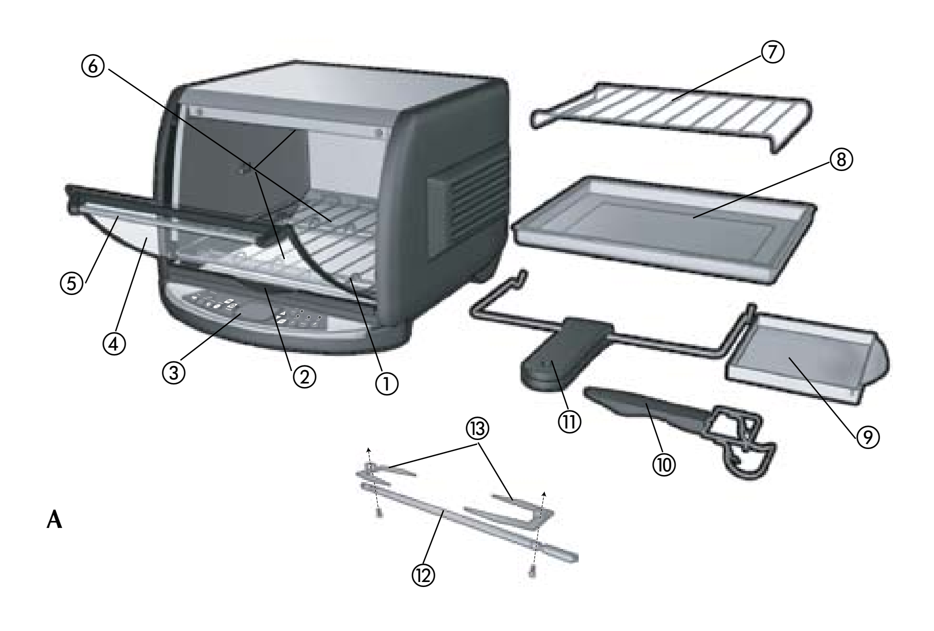
c) If a long detachable power-supply cord or extension cord is used,

1) The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance,

2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and

3) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

Product may vary slightly from what is illustrated



A

† 1. **Slide rack (Part# FC300-01)**
† 2. **Slide-out removable crumb tray (Part# FC300-02)**
3. **Digital control panel**
4. **Curved glass door**
5. **Door handle**
6. **Heater lights**
† 7. **Broil rack (Part# FC300-03)**
† 8. **Bake pan/drip pan (Part# FC300-04)**
9. **Removable plastic drip tray**
†10. **EZ grip pan holder (Part# FC300-05)**
†11. **Rotisserie removal tool (FC350/FC360) (Part# FC350-02)**
†12. **Rotisserie rod (FC350/FC360) (Part# FC350-01)**
†13. **Rotisserie prongs (2) (FC350/FC360) (Part# FC350-03)**
† Consumer replaceable/removable parts

How to use

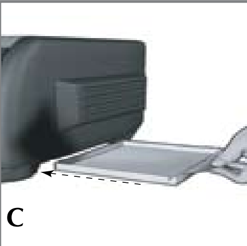
This product is for household use only.

GETTING STARTED

1) Remove all packing material and any stickers; peel off clear protective film from control panel.
2) Wash all removable parts as instructed in **Care and Cleaning** section of this manual.
3) Select a location where this unit will be used, allowing for enough space between back of the unit and the wall, to permit for adequate ventilation.



4) Insert crumb tray below lower heating elements **(B).**

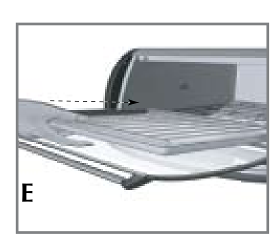


5) Insert removable plastic drip tray below unit as illustrated **(C).**



6) Insert slide rack, making certain to drop back right prong into opening on oven **(D).**

NOTE: The slide rack should be removed when using the rotisserie in the FC350/FC360 models.

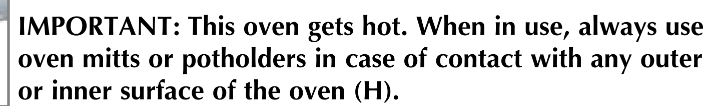


7) Place broil rack in bake pan/drip pan and place into oven **(E)**.
   a) This pan will be used with the rack for broiling.
   b) Remove broil rack and use bake pan/drip pan for baking some foods (see recipes).
   c) When toasting, remove both the broil rack and bake pan/drip pan.





8) **FOR THE FC350 & FC360 ONLY:** To use the rotisserie, remove the broil rack, bake pan/drip pan and slide rack; insert the rotisserie rod into the opening on the right. Make sure to insert the side of the rotisserie rod that is marked with an "R" in the right hole **(F)**. Next, rest the left side of the rod on the hook on the left wall of the oven **(G)**.



9) Remove tie from cord and unwind. Plug into electrical outlet.

IMPORTANT: This oven gets hot. When in use, always use oven mitts or potholders in case of contact with any outer or inner surface of the oven (H).

NOTE: During initial few minutes of first use, you may notice slight smoke and a slight odor. This is normal and should cause no concern.

SELECTING YOUR LANGUAGE

The display is preset at the factory for English, but can be changed to Spanish or French as follows:

1. Press POWER to turn unit on.
2. Simultaneously press PIZZA and QUICK FOODS. The unit beeps once.
3. The current language is displayed ("ENGLISH" or "SPANISH" or "FRENCH"), then "PRESS + − scrolls across the display.
4. Press + − to switch to the desired language.
5. The selected language is displayed for 2 seconds then "PRESS SET" scrolls across the display.
6. Press SET. From now on, the instructions on the display will appear in the language you selected.
7. If you unplug the unit or power is interrupted, the unit will return to English as the default language.

HELPFUL TIPS ABOUT YOUR OVEN

- Since the oven cooks using infrared light instead of temperature, the only place you will see temperatures listed will be in the ConvertMenu™ program. ConvertMenu™ is the best way to introduce you to cooking with **InfraWave®** technology, because it automatically converts existing recipe or package directions written for conventional oven use, into adjusted times to account for the **InfraWave®** oven's speed. For more details, go to page 11.
- **When the oven is in use, the interior lights will cycle on and off.** This is normal because this oven cooks with infrared light instead of cooking with temperature.
- The times preprogrammed into the oven are suggested cooking times. When cooking for the first time, begin checking the doneness of foods several minutes before the end of the programmed cooking time.
- If food is browning too quickly use a loose covering of aluminum foil to slow down the browning. Make sure the foil does not touch the heating elements.
- In addition to the cooking charts included in the Use & Care, you may also use the included recipes as a guide for making delicious meals with your new **InfraWave® Oven**.
- Once a selection has been made and cooking has begun, the time can be changed at anytime during the cooking cycle by pressing the + and − buttons.
- Some foods can be prepared using several different cooking methods, such as BAKE, BROIL or CONVERT. Choose the method that best suits your needs.
- There are many foods preprogrammed into the oven, but you may find that some of your favorites are missing. If so, we suggest you use a similar food or use the ConvertMenu™ method.
- The oven will beep when a cooking cycle is complete.

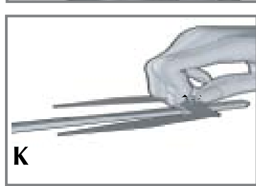


- When broiling, the oven will signal halfway through the cooking cycle to remind you to turn the food. If the broil time is adjusted during the broil cycle, the oven will generate a new audible signal halfway through the new time. Once the food has been turned, remember to press the START button to continue cooking **(I)**.

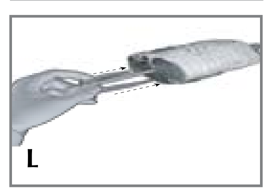
ABOUT USING THE ROTISSERIE IN THE FC350 & FC360



- When using the rotisserie, do not to use the bake pan/drip pan as a drip tray, as this oven comes with a removable plastic drip tray. For maximum cooking space, the slide rack must be removed **(J)**.



- Place prong on rod nearest the square end, with prongs facing away from the square end; tighten in place **(K)**.



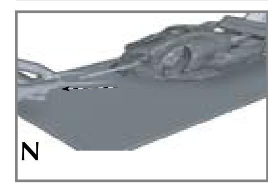
- Insert rod into food to be cooked, sliding prongs into food. Slide second prong onto the rod with prongs facing the food, inserting the pointed ends into the food **(L)**.

Tighten the screw.

- Insert the side of the rotisserie rod that is marked with an "R" into the hole in the center of the right wall of the oven. Rest the left side of the rod on the hook on the left wall of the oven.
- When using the rotisserie, it is suggested that foods initially be placed into a cold oven. Use the TURN ONLY setting in the ROTISSERIE program to make sure the food is balanced evenly on the rod and turning smoothly. Then program the oven for the desired cooking cycle.



- When cooking on the rotisserie, dry rubs can be added to food before cooking.
- When using marinades or sauces, brush foods during last 20 minutes of cooking only, to avoid over-browning.
- To remove cooked foods from the rotisserie, use the rotisserie removal tool **(M)**.



- Allow foods cooked on the rotisserie to cool for several minutes before removing prongs **(N).**

CHOOSING THE COOKING CONTAINERS FOR YOUR INFRAWAVE® OVEN

- When purchasing baking containers, keep in mind that they must fit in a space 6¼ inches high by 12¾ inches wide by 12¼ inches deep.
- Metal, ovenproof glass and ceramic bakeware, without lids, can be used in your oven. Be aware, some of these containers may increase cooking time by several minutes.
- Cooking performance may be improved by using a clear glass baking dish.
- If covering is needed during cooking, use aluminum foil.

NOTE: Be sure the edges of the cooking container and the food being cooked are at least 1 inch away from the upper heating elements.

- Some frozen foods and refrigerated foods are packaged in containers suitable for the microwave or conventional oven; **these should NOT be used in the InfraWave® oven.** If there are any questions regarding the use of a specific cooking container, contact the manufacturer or change food to an InfraWave®-safe container.

AVOID THE FOLLOWING WHEN USING THE OVEN:

- Silicone bakeware.
- Containers larger than those recommended.

FUNCTIONS:

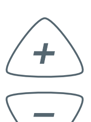


Turns the appliance on and off. When cooking is complete, remember to turn appliance off and unplug.



Press to begin or end a cooking cycle.

If the wrong button has been pressed and you would like to restart the programming, press START/STOP twice to cancel or POWER to turn the unit off and back on.



Press to scroll through various foods, cooking times, temperatures, broil settings and weights. Use to change the cooking time before or during the cooking cycle.



Use to select a food, temperature, time or weight option.

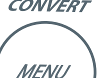
Once pressed, it will bring up the next program option.

PROGRAMS:

EACH FOOD WILL HAVE A PRESET SUGGESTED COOKING TIME.

You can press + and − to add or decrease cooking time.

The times preprogrammed into the oven are suggested cooking times. When cooking food for the first time, begin checking for doneness several minutes before the completion of the programmed cooking time and make adjustments to suit your taste. Remember, once the oven door has been opened, you must press  to resume cooking. The exception is the TOAST cycle, where once the door is opened, the cycle ends.



Convert the cooking temperature and time for your favorite recipe or packaged food into **InfraWave®** time by simply selecting the food type, temperature and time mentioned in the recipe or package instruction and pressing ConvertMenu™. The oven will automatically make the conversion to the reduced cooking time, taking into account the speed of cooking with **InfraWave®** technology. No guesswork on your part!



This button allows for the selection of meats to be cooked with provided cooking times. Also used to check that food is balanced properly on the rotisserie rod to allow for even rotation ("Turn Only" selection).

PROGRAMS CONT'D:



This function allows you to choose the type of pizza to be cooked and provides preset suggested cooking times for each.



Select the type of snack food to be baked. The selections include foods such as: chicken nuggets, pizza rolls, potato skins, poppers, chicken wings, bagel bites, potato tots and French fries.



This function allows you to select the type and size of cookies to be baked, and provides preset suggested cooking times for each.



Reheat leftovers restoring the original flavor, moisture and texture.



This function toasts up to 6 slices of bread of your choice in about 3½ minutes.



Choose from a wide variety of preprogrammed selections including meats, poultry, fish, vegetables, cakes, brownies, bar cookies, pie, biscuits, rolls and casseroles.



Use LOW broil for chicken and HIGH broil for perfectly seared, yet moist, meats and fish.

COOKING CHART

Use the chart below to find out what function you should use to cook your desired food type.
Can't find the exact food in the chart below? Choose the food type most similar to what you want or use the ConvertMenu™ function.

Food you would like to cook	Use this function	Where this can be found in the Use & Care Manual
Pie crust / filled pie / double crust pie	Bake & Roast	Page 18
Cookies: Chocolate Chip, Oatmeal Raisin, Sugar or Bar Cookies	Cookies or Bake & Roast	Pages 15 & 18
Cakes and Cupcakes; chocolate or vanilla	Bake & Roast	Page 18
Brownies and Blondies	Bake & Roast	Page 18
Coffee cakes and quick breads, such as cornbread	Bake & Roast	Page 18
Desserts, such as cobblers, crisps and custard	Bake & Roast	Page 18
Breads and pastries	Speed Toast or Bake & Roast	Pages 17 & 18
Biscuits, muffins and rolls: fridge, frozen or homemade	Bake & Roast	Page 18
Vegetables	Bake & Roast	Page 18
Casseroles: vegetable, main dish, lasagna	Bake & Roast	Page 18
Snack foods: frozen, such as, fries, bagel bites, chicken wings, chicken nuggets, pizza rolls, poppers, tater tots	Quick Foods	Page 14
Meats: chops, steaks, burgers, roasts,	Bake & Roast, Broil High, Rotisserie	Pages 12, 18 & 19
Fish: fillets, or steaks	Bake & Roast, Broil High	Pages 18 & 19
Poultry: whole chicken, parts or turkey breast, Cornish hens	Bake & Roast, Broil Low Rotisserie	Pages 12, 18 & 20
Hot dogs	Broil High	Page 19



CONVERT

This program is very useful when cooking a recipe or a packaged food that includes time and temperature directions that have been written for a conventional or toaster oven. It eliminates the guesswork out of converting your recipes or package directions into **InfraWave®** time.

1. PRESS POWER to turn the unit **ON.**
2. PRESS CONVERT MENU
3. To find the category of food to be cooked, PRESS + – until your selection appears.
4. PRESS SET
5. To input the temperature for package instruction or recipe, + – then PRESS SET to select.
6. To accept default cooking time, PRESS CONVERT MENU or START STOP to begin cooking. To change cooking time to reflect recipe or package instructions PRESS + – , and then PRESS CONVERT MENU or START STOP to begin cooking.

SELECTIONS INCLUDE THE FOLLOWING FOODS:

Meat-Beef
Fish
Poultry
Dessert
Baked Goods
Casseroles

EXAMPLE OF HOW TO USE THIS PROGRAM:

To cook a Chicken Noodle Casserole that would normally bake in a conventional oven at 375°F (191°C) for 45 minutes, follow these steps:

a. PRESS POWER to turn the unit **ON**.
b. PRESS CONVERT MENU
c. PRESS + to select **CASSEROLE.**
d. PRESS SET
e. PRESS + to select the recipe baking temperature of 375° F (191°C).
f. PRESS SET
g. PRESS + to select the recipe baking time of 45 minutes.
h. PRESS CONVERT MENU or START STOP

The display will change to show the new (reduced) baking time and the food will begin to bake.

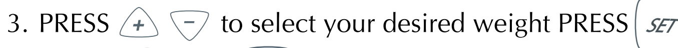


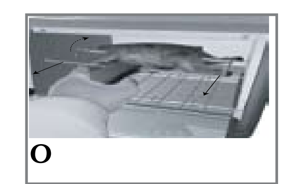
ROTISSERIE [FC350 and FC360 MODELS ONLY]

Balance food on the rotisserie rod and check by performing the following steps:

1. With food already on the rotisserie rod and the rotisserie rod placed inside the oven, PRESS POWER to turn the oven **ON**.
2. PRESS
3. To check the balance of the food on the rotisserie rod, PRESS – until **TURN ONLY** appears on the LCD display.
4. PRESS or START STOP to begin rotating the food.
5. PRESS START STOP to stop the **TURN ONLY** cycle.

Once food is balanced, you can start the cooking cycle by following these steps:

1. PRESS
2. PRESS + – to select your desired food PRESS SET
3.  PRESS + – to select your desired weight PRESS SET
4. PRESS or START STOP to begin cooking.
5. To adjust cooking time, PRESS + –


O

NOTE: When removing rotisserie rod from oven, use the rotisserie removal tool to raise the left side of the rod out of the oven hook. Next, pull the rotisserie rod up and out (twisting slightly to the right) and pull completely out of the oven. **(O)**

SELECTIONS INCLUDE:

Chicken
Turkey
Cornish Hen
Beef
Pork
Turn Only (balance food)



PIZZA

1. PRESS to turn the unit **ON.**
2. PRESS
3. To find the type of pizza you want to cook, PRESS until your selection appears.
4. To accept default time, PRESS or to begin baking.
   To change cooking time, PRESS , PRESS , and then PRESS or to begin baking.

SELECTIONS INCLUDE THE FOLLOWING PIZZAS:

(Regular) Frozen Thin Crust

Frozen Rising Crust

Frozen French Bread

Fresh Homemade or Deli Made

QUICK START TIP:

PRESS twice to begin cooking a regular pizza at the default time setting.





QUICK FOODS

1. PRESS to turn the unit **ON.**
2. PRESS
3. To find the type of food you want to cook, PRESS until your selection appears.
4. To accept default time, PRESS or to begin baking.
   To change cooking time, PRESS , PRESS , and then PRESS or to begin baking.

SELECTIONS INCLUDE THE FOLLOWING FROZEN FOODS:

Chicken Nuggets

Pizza Rolls

Potato Skins

Poppers

Chicken Wings

Bagel Bites

Potato Tots

Oven Fries



BAKE COOKIES

1. PRESS POWER to turn the unit **ON.**
2. PRESS COOKIES
3. To find the type of cookie you want to bake press + − until your selection appears.
4. To accept default time, PRESS COOKIES or START/STOP to begin baking. To change baking time, PRESS SET, PRESS + −, and then PRESS COOKIES or START/STOP to begin baking.

SELECTIONS INCLUDE THE FOLLOWING COOKIES:

Chocolate Chip

Oatmeal Raisin

Sugar

Ultimates





REHEAT

NOTE: For large portions of food, you may want to increase cooking time.

1. PRESS POWER to turn the unit **ON.**
2. PRESS REHEAT
3. To find the food you would like to reheat, PRESS + − until your selection appears.
4. To accept default time, PRESS REHEAT or START/STOP to begin cooking. To change cooking time, PRESS SET, PRESS + −, and then PRESS REHEAT or START/STOP to begin baking.

Can't find the exact food in the pre-programmed selections? Choose the food type most similar to what you want to reheat.

SELECTIONS INCLUDE THE FOLLOWING FOODS:

1 Pizza Slice

Several Pizza Slices

Ribs

Chicken Pieces

Casseroles

Roast Beef



SPEED TOAST

1. PRESS POWER to turn the unit **ON.**
2. PRESS SPEED TOAST. The default setting of 4 appears on the screen.
3. To accept default setting 4, PRESS SPEED TOAST or START/STOP to begin toasting. To select another setting (1 to 7), PRESS + − , and then PRESS SPEED TOAST or START/STOP to begin toasting.

TOAST SETTING GUIDE:

1-2 Very light
3-4 Medium
5 Medium-Dark
6-7 Dark

QUICK START TIP:

Press SPEED TOAST twice to begin toasting at the default time setting.




BAKE & ROAST

Can't find the exact food in the pre-programmed selections? Choose the food type most similar to what you want to cook or use the CONVERT function found on page 11.

1. PRESS POWER to turn the unit **ON.**
2. PRESS BAKE & ROAST
3. To find the food you would like to bake, PRESS + − until your selection appears.
4. To accept default time, PRESS BAKE & ROAST or START/STOP to begin baking. To change cooking time, PRESS SET, PRESS + − , and then PRESS BAKE & ROAST or START/STOP to begin baking.

SELECTIONS INCLUDE THE FOLLOWING FOODS:

Yellow Cake	Refrigerator Crescent Rolls
Chocolate Cake	Frozen Biscuits
Yellow Cupcakes	Casseroles
Chocolate Cupcakes	Lasagna
Muffins	Roasted Vegetables
Coffee Cake	Baked Fish
Brownies	Chicken (Whole, Parts or Breasts)
Blondies	½ Turkey Breast
Baking Potatoes	Meatloaf
Single Pie Crust	Beef
2 Crust Pie	Rib Roast
Refrigerator Biscuits	Pork Chops
Homemade Biscuits	Ham

BROIL HIGH

NOTE: When broiling on high, the top heater light constantly remains on, while the bottom heaters remain off.

1. PRESS to turn the unit **ON.**
2. PRESS
3. To select HIGH broil PRESS . (See choices below)
4. To find the food you would like to broil, PRESS until your selection appears.
5. To accept default broiling time, PRESS or to begin cooking. To change broiling time, PRESS , PRESS , and then PRESS or to begin broiling.
6. Halfway through the broiling cycle, the oven will give an audible sound and the screen will notify you to turn the food over.

NOTE: Please note that the oven will continue cooking until the oven door is opened. Opening the oven door pauses the cycle.

7. Turn food over, close oven door, and PRESS to resume broiling.

SELECTIONS INCLUDE THE FOLLOWING FOODS:

Pork Loin/Rib/Chops

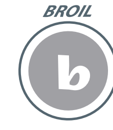
Beef Steaks

Hot Dogs

Burgers (Fresh or Frozen)

Fish Fillets

Salmon (Fillets or Steaks)



BROIL LOW

NOTE: When broiling on low, the top and bottom heaters heater will cycle ON and OFF.

1. PRESS to turn the unit **ON.**
2. PRESS
3. PRESS to select LOW and then PRESS **(This cycle is only for chicken parts.)**
4. To accept default broiling time, PRESS or to begin cooking. To change broiling time, PRESS , and then PRESS or to begin broiling.
5. Halfway through the broiling cycle, the oven will give an audible sound and the screen will notify you to turn the food over.

NOTE: Please note that the oven will continue cooking until the oven door is opened. Opening the oven door pauses the cycle.

6. Turn food over, close oven door, and to resume broiling.

SELECTION INCLUDES:

Chicken Parts

Care and Cleaning

This product contains no user serviceable parts. Refer service to qualified service personnel.

IMPORTANT: Before cleaning any part, be sure the oven is off, unplugged and cool.

1. Remove the slide rack, broil rack and bake pan/drip pan from the oven.
2. To remove the slide rack, open the door, pull the rack forward and out. Wash the slide rack in hot, sudsy water or in a dishwasher. To remove stubborn spots, use a polyester or nylon pad. To replace the slide rack, open the door completely and slide the rack into the rack support grooves of the interior of the oven and close the door.
3. Wash the bake pan/drip pan and broil rack in hot, sudsy water or in the dishwasher.
4. Clean the glass door with a nylon pad and sudsy water. Do not use a spray glass cleaner.
5. After cleaning, always dry parts thoroughly.
6. To clean the crumb tray, grasp the handle at the front of the oven and pull out the crumb tray. Dispose of crumbs and wash the tray in warm, sudsy water. Remove stubborn spots with a polyester or nylon pad. Be sure to dry thoroughly before slipping the tray back into the oven.

NOTE: Interior of oven should be thoroughly cleaned with warm soapy water after poultry and/or meats have been broiled or roasted.

WARNING: Do not use oven cleaner to clean the interior of your InfraWave® oven, as it will damage bulbs/burners.

TROUBLE SHOOTING

The Use & Care and DVD included with your InfraWave® Oven were designed to quickly teach you how to fully utilize your new oven. Should you still have questions concerning the use and operation of your oven, review the list of problems and solutions below:

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Food is cooking too quickly.	Wrong program selected; food is too high and comes too close to the top heating element.	Follow the guidelines in the Use & Care, using weights and sizes as recommended. The **InfraWave**® Oven cooks quickly - watch food carefully the first time you cook something in the oven.
The lights in the oven do not stay on.	The oven is cycling. It is cooking normally.	The lights will cycle on and off – this is normal for this oven. When using High broil, only the top element will be on.
Sometimes when cooking I notice smoke from the surface of the pan.	The pan may have been sprayed with nonstick cooking spray. The tray may have food residue from a previous use of the oven.	Butter, margarine, oils and cooking sprays will cook quickly in this oven. Always start with a clean pan or foil; baked-on food residue will cause smoking.
Foods are browning too quickly on the top.	Food may be too close to the top element; there may be a large amount of food being cooked; the food may be very dense (such as a lasagna); the food may have a high fat content	Foil works well to slow down browning in the **InfraWave**® Oven. Loosely tent foil over foods that are browning too quickly.
I have entered the wrong program into the oven.	The wrong button was accidentally selected	Turn the **InfraWave**® Oven off and begin again. Once a wrong button has been selected, you must begin reprogramming the oven from the start.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
I opened the oven door and when I closed it the oven is no longer on.	The START button has not been pressed.	Once the door of the **InfraWave®** Oven has been opened, the oven goes into a pause mode. It can only be reactivated by pressing the START button. The exception is the TOAST function, where once the oven door is opened the toast cycle ends.
I am using the rotisserie and the food is flopping to one side more than the other.	The food is not balanced on the rotisserie rod.	Once food has been placed on the rod and the prongs have been inserted into the food, place the rod into position in the oven and use the TURN ONLY feature in the ROTISSERIE program to make sure the food is balanced. If food is unbalanced, remove the rod and reposition the food.
When baking poultry using the rotisserie, the wings and/or legs are touching the elements.	The chicken has not been tied up (trussed) or it may be too large for the oven.	Make sure the legs and wings are tied to the body of the chicken or game hen before placing on the rotisserie. Check the maximum weight allowed in the oven.
I can't find the exact food I want to cook in the programs.	Although we have programmed more than 60 foods into the oven, there will surely be some that are missing.	Select a food that is most like the one you want to cook or use the ConvertMenu™ function. Simply select the appropriate category and enter the temperature and time required for the food. Once the CONVERT button is pressed again the oven will do the work for you.

RECIPES

BROILED STEAK WITH KALAMATA OLIVE SALSA

¼ cup finely diced Manchego cheese

¼ cup diced purple onion

¼ cup chopped kalamata olives

¼ cup diced red pepper

4 tbsp. olive oil

1 tsp. instant minced onion

½ tsp. seasoned salt

½ tsp. spicy Montreal steak seasoning

¼ tsp. garlic pepper

¼ tsp. seasoned pepper

2 New York strip steaks (about 8 oz., ea.)

In small bowl, combine first 4 ingredients; add 3 tbsp. olive oil and blend well. Let stand at room temperature while preparing steaks.

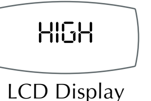
In another small bowl, combine minced onion, salt, steak seasoning, peppers and remaining 1 tbsp. olive oil; blend well. Brush half seasoning mixture evenly over one side of steak.

Place steak, seasoned side up, on ungreased rack in bake pan/drip pan of **Black & Decker® InfraWave® Oven**. Place pan inside oven and close oven door.

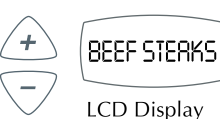
Follow these steps:







LCD Display


+ –


LCD Display


or START/STOP

Halfway through cooking, remove steaks from oven. Turn over and brush steaks with remaining seasoning mixture.

Return steaks to oven; close door and press START/STOP to continue cooking.

When cooking time is complete, oven will give an audible signal.

Check for doneness.

Tent loosely with foil and let beef stand for at least 5 minutes before serving.

Serve steak topped with olive mixture. Add cooked rice and a mixed green salad for an easy, yet elegant, dinner.

Makes 2 servings.

NOTE: Insert a meat thermometer into the thickest part of the meat to test the doneness: 120° to 125°F (49° to 52°C) for rare; 135° to 145°F (57° to 63°C) for medium

LEMON PEPPER SEASONED ROTISSERIE CHICKEN

(For FC350/FC360 Rotisserie)

1 tbsp. grated lemon peel

½ tsp. Rotisserie chicken seasoning

¾ tsp. garlic pepper

¾ tsp. garlic salt

2 tbsp. softened butter

4½ lb. chicken

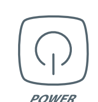
In small bowl, combine lemon peel, chicken seasoning, ½ tsp. garlic pepper, ½ tsp. garlic salt and butter; blend well.

Season inside of chicken with remaining ¼ tsp. each garlic pepper and garlic salt. Rub outside of chicken with lemon mixture to coat evenly. Truss for cooking on the rotisserie using butcher's cord.

Place chicken on rotisserie rod and secure both ends by inserting prongs into meat and inserting them onto rod, balancing chicken evenly on rod. Turn screws on prongs to hold chicken securely in place.

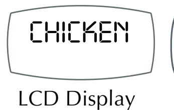
Insert rotisserie rod into **Black & Decker® InfraWave® Oven** and close oven door.

Follow these steps:



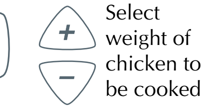






LCD Display







or



When cooking time is complete, oven will give an audible signal.

Remove from oven and let stand at least 10 minutes before serving.

If desired, serve with cooked pasta and vegetable mixture and dinner rolls.

Makes about 5 servings.

NOTE: Insert an instant read thermometer into the thicket part of the breast (do not touch bone) to test for doneness: Breast 170°F (77°C); Thigh 180°F (82°C).

MEDITERRANEAN SPICED MEATLOAF

2 lbs. ground round

1 cup fresh dry breadcrumbs

⅔ cup minced onion

¼ cup finely chopped parsley

¼ cup diced oil packed sun-dried tomatoes

2 large eggs, slightly beaten

1 tsp. Mediterranean spiced sea salt

1 tsp. salt

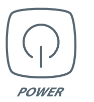
½ tsp. garlic pepper

In large bowl, combine all ingredients and blend well.

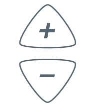
Place on ungreased bake pan/drip pan of **Black & Decker® InfraWave® Oven**. Shape into 9" x 5" inch loaf.

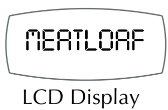
Place pan in oven and close oven door.

Follow these steps:









LCD Display



or START / STOP

When cooking time is complete, oven will give an audible signal.

Check for doneness. Remove from oven and let meatloaf stand for at least 5 minutes before serving.

If desired, top meatloaf with slices of provolone cheese for the last 3 to 4 minutes. Also may be served with hot tomato sauce served over loaf or spooned over each serving. Serve with parslied potatoes and cooked broccoli florets garnished with slivered lemon peel.

Makes 6 to 8 servings.

NOTE: Meatloaf should register 160°F (71°C) when an instant read thermometer is inserted into the center of the loaf.

ROASTED CHICKEN CASSEROLE

2 cans (14¾ oz., ea.) condensed golden mushroom soup

½ tsp. poultry seasoning

½ tsp. herbs de Provence

1 cup water

2½ cups diced roasted chicken

2½ cups cooked penne pasta

1½ cups cooked broccoli florets

1½ cups cooked baby carrots

1 cup frozen peas

½ cup sliced green onions

2 tbsp. melted butter or margarine

¾ cup fresh breadcrumbs

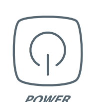
½ cup chopped toasted almonds

In large bowl, blend soup and seasonings. Gradually blend in water until mixture is smooth. Stir in next 6 ingredients.

Spoon into buttered, 2-quart, shallow baking dish. In small bowl, blend butter, bread crumbs and almonds. Sprinkle evenly over casserole.

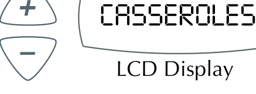
Place baking dish in **Black & Decker® InfraWave® Oven** and close oven door.

Follow these steps:











or



When cooking time is complete, oven will give an audible signal.

Remove from oven and let stand at least 5 minutes before serving.

If desired, serve with hot dinner rolls and a fresh green salad.

Makes 4 to 6 servings.

NOTE: Casserole should register 165°F (74°C) when tested with an instant read thermometer.

CORNBREAD-STUFFED SNAPPER

¼ cup minced onion

¼ cup minced red pepper

¼ cup butter or margarine

1 cup cornbread stuffing

¼ cup chopped parsley

¼ tsp. garlic salt

⅓ cup clam juice

2 snapper or pompano fish, trimmed and scaled (about 6 oz., each)

2 tbsp. fresh lemon juice

½ tsp. kosher salt

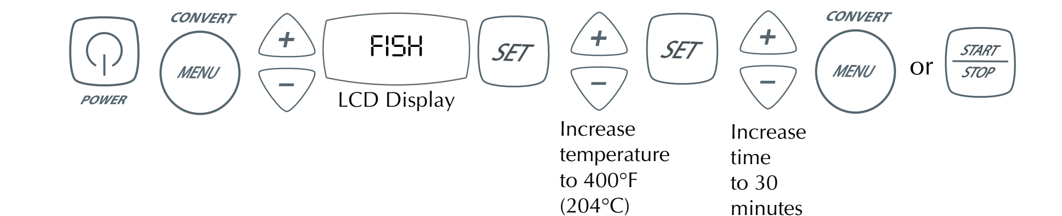
¼ tsp. pepper

Lemon wedges

In medium skillet, cook onion and red pepper in butter until tender. In medium bowl, combine onion mixture with stuffing, parsley, garlic salt and clam juice; blend well. Loosely stuff fish with cornbread mixture. Place on lightly greased nonstick foil on bake pan/drip pan. Season with lemon juice, salt and pepper.

Place pan in **Black & Decker® InfraWave® Oven** and close oven door.

Follow these steps:



When cooking time is complete, oven will give an audible signal.

Remove from oven and serve garnished with lemon wedges.

If desired, serve with warm oven-roasted potatoes and green and waxed beans steamed with carrot slices.

Makes 2 servings.

NOTE: When fully baked, fish will flake easily when tested with a fork.

SEASONED EYE ROUND ROAST

3 tsp. instant minced onion

1½ tsp. seasoned salt

¾ tsp. garlic salt

¾ tsp. spicy Montreal steak seasoning

¼ tsp. garlic pepper

4½ lb. beef eye round roast

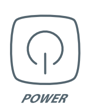
In small bowl, combine all ingredients, except beef and blend well. Rub seasoning evenly over roast, coating all sides.

Place on ungreased bake pan/drip pan of **Black & Decker® InfraWave® Oven**.

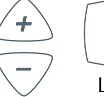
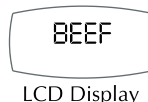
Tent entire roast with foil.

Place pan inside oven and close oven door.

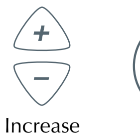
Follow these steps:





LCD Display



Increase time to 100 minutes


or


When cooking time is complete, oven will give an audible signal.

Remove from oven and check for doneness.

Tent loosely with foil and let beef stand for at least 10 minutes before serving.

If desired, empty 2 jars beef gravy into medium saucepan, stir in drippings from roast and heat, stirring occasionally. Serve with garlic mashed potatoes and steamed fresh green beans garnished with carrot juliennes.

Makes about 8 servings.

NOTE: Insert a meat thermometer into the thickest part of the meat to test the doneness: 120° to 125°F (49° to 52°C) for rare; 135° to 145°F (57° to 63°C) for medium

SPIT-ROASTED GARLIC CHICKEN

(For FC350/FC360 Rotisserie)

3 large cloves garlic, minced

1 tsp. herb chicken seasoning

½ tsp. seasoned salt

¼ tsp. coarse ground pepper

¼ tsp. poultry seasoning

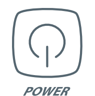
4½ lb. roasting chicken

In small bowl, combine all ingredients except chicken.

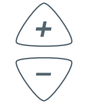
Place chicken on rotisserie rod and secure both ends by inserting prongs into meat and inserting them onto rod, balancing chicken evenly on rod. Turn screws on prongs to hold meat securely in place. Rub seasoning mixture evenly over entire chicken.

Insert rotisserie rod into **Black & Decker® InfraWave® Oven** and close door.

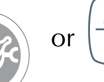
Follow these steps:








LCD Display


Select weight of chicken to be cooked


or


When cooking time is complete, oven will give an audible signal.

Remove from oven and check for doneness.

Tent loosely with foil and let stand for at least 10 minutes before serving.

If desired, serve with baked stuffed tomatoes and sautéed mixed peppers and onions.

Makes about 5 servings.

NOTE: Insert a meat thermometer into the thickest part of the breast (do not touch bone) to test the doneness: Breast 170°F (77°C); thigh 180°F (82°C)

ASIAN VEGETABLE PACKAGES

4 cups thinly sliced zucchini

2 cups quartered mushrooms

1 cup thinly sliced red pepper

1½ cup snow peas, cut in 1-inch pieces

½ cup sliced green onions

¼ cup ketchup

¼ cup low sodium soy sauce

1 tbsp. Worcestershire sauce

1 tbsp. grated ginger

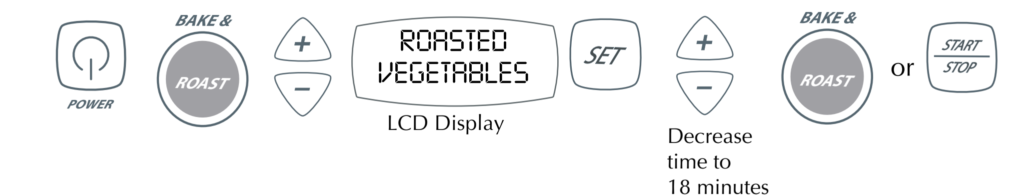
Toasted sesame seeds

In medium bowl, combine first 5 ingredients. In small bowl, blend remaining ingredients, except sesame seeds. Pour over vegetables and toss to blend.

Cut aluminum foil into six, 12-inch squares. Spoon vegetable mixture evenly in center of each piece of foil. Bring 2 sides over the vegetables and fold over tightly. Pinch the remaining two sides and roll toward the center of the package to create a tight seal that will not allow steam to escape.

Place packets on slide rack in **Black & Decker® InfraWave® Oven** and close oven door.

Follow these steps:



When cooking time is complete, oven will give an audible signal.

Remove from oven and let stand several minutes. Open packets and garnish with sesame seeds.

If desired, serve with grilled salmon and fried rice.

Makes 6 servings.

HOMEMADE DINNER BISCUITS

2 cups unsifted all-purpose flour

4 tsp. baking powder

1 tbsp. sugar

½ tsp. salt

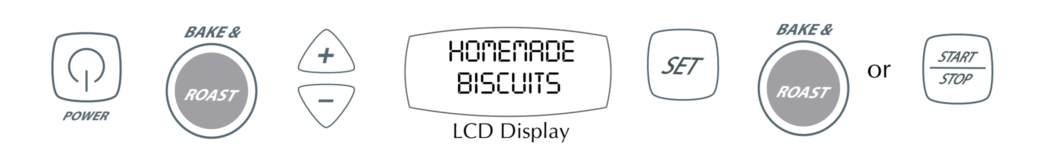
½ cup vegetable shortening

⅔ cup milk

In large bowl, combine flour, baking powder, sugar and salt. Cut in shortening using pastry blender or two knives until mixture resembles coarse meal. Stir in milk all at once. Shape into ball. On lightly floured surface knead several times and, using a rolling pin, roll out to ¾-inch thickness.

Use biscuit cutter to cut into 2-inch rounds. Place on bake pan/drip pan of **Black & Decker® InfraWave® Oven**. Place pan in oven and close oven door.

Follow these steps:



When cooking time is complete, oven will give an audible signal.

Remove from oven and place on wire rack. Serve warm.

Great with roasted or fried chicken and corn on the cob or Mexican flavored corn.

Makes about 10 biscuits.

BONELESS PORK LOIN ON THE ROTISSERIE

(For FC350/FC360 Rotisserie)

1 tsp. kosher salt

½ tsp. herbs de Provence

½ tsp. garlic pepper

½ tsp. seasoned pepper

1 tbsp. olive oil

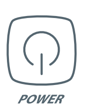
4½ lb. boneless pork loin

In small bowl, combine all ingredients except pork.

Place pork on rotisserie rod and secure both ends by inserting prongs into meat and inserting them onto rod, balancing pork evenly on rod. Turn screws on prongs to hold meat securely in place. Rub seasoning mixture evenly over entire roast.

Insert rotisserie rod into **Black & Decker® InfraWave® Oven** and close oven door.

Follow these steps:







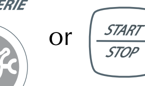


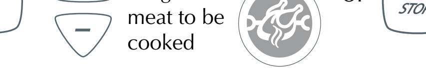
LCD Display




Select weight of meat to be cooked



or




When cooking time is complete, oven will give an audible signal.

Remove from oven and let stand at least 10 minutes before serving.

If desired, serve with re-stuffed baked potatoes and steamed broccoli and cauliflower.

Makes about 8 servings.

NOTE: Pork should register 165°F (74°C) when an instant read thermometer is inserted into the center of the roast.

SEASONED ROTISSERIE CORNISH GAME HENS

(For FC350/FC360 Rotisserie)

¼ cup softened butter or margarine

½ tsp. poultry seasoning

½ tsp. rotisserie chicken seasoning

¼ tsp. garlic pepper

¼ tsp. seasoned pepper

¼ tsp. seasoned salt

2 Cornish game hens (about 20 oz., each)

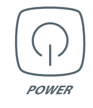
In small bowl, combine all ingredients, except hens; blend well.

Truss hens for cooking on the rotisserie using butcher's cord.

Place hens on rotisserie rod and secure both ends by inserting prongs into meat and inserting them onto rod, balancing hens evenly on rod. Turn screws on prongs to hold chicken securely in place. Rub outside of hens with butter mixture to coat evenly.

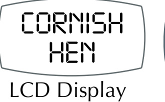
Insert rotisserie rod into **Black & Decker® InfraWave® Oven.**

Follow these steps:

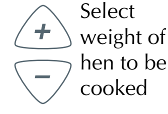




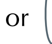




LCD Display

Select weight of hen to be cooked



When cooking time is complete, oven will give an audible signal.

Remove from oven. Tent loosely with foil and let stand at least 10 minutes before serving.

If desired, serve with rosemary potatoes and a mixture of sugar snap peas and pearl onions.

Makes about 4 servings.

NOTE: Insert an instant read thermometer into the thicket part of the breast (do not touch bone) to test for doneness: Breast 170°F (77°C); Thigh 180°F (82°C).

ROSEMARY AND GARLIC SEASONED TURKEY BREAST

(For FC350/FC360 Rotisserie)

2 tbsp. chopped parsley

1 tsp. rosemary garlic seasoning

1 medium clove garlic, minced

½ tsp. seasoned pepper

½ tsp. seasoned salt

¼ cup softened butter

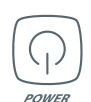
3 lb. boneless turkey breast

In small bowl, combine all ingredients, except turkey; blend well.

Place turkey on rotisserie rod and secure both ends by inserting prongs into meat and inserting them onto rod, balancing turkey evenly on rod. Turn screws on prongs to hold chicken securely in place. Rub outside of turkey with butter mixture to coat evenly.

Insert rotisserie rod into **Black & Decker® InfraWave® Oven** and close oven door.

Follow these steps:



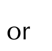












When cooking time is complete, oven will give an audible signal.

Remove from oven. Loosely tent with foil and let stand at least 10 minutes before serving.

If desired, serve with cranberry sauce, whipped sweet potatoes and peas with pearl onions in a cream sauce.

Makes 10 to 12 servings.

NOTE: Turkey breast should register 170°F (77°C) when an instant read thermometer is inserted into the thickest part of the breast (avoid touching bone).

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se debe respetar ciertas reglas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- ❑ Por favor lea todas las instrucciones.
- ❑ No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas.
- ❑ A fin de protegerse contra el riesgo de un choque eléctrico, no permita que el cable, el enchufe ni el aparato entre en contacto con agua o cualquier otro líquido.
- ❑ Todo aparato eléctrico usado en la presencia de los niños o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
- ❑ Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando no esté en funcionamiento y antes de limpiarlo. Espere que el aparato se enfríe antes de instalarle o retirarle piezas.
- ❑ No use ningún aparato eléctrico que tenga el cable o el enchufe averiado, que presente un problema de funcionamiento o que esté dañado. Lleve el aparato a un centro de servicio autorizado para que lo examinen, reparen o ajusten, o llame gratis al número correspondiente que aparece en la cubierta de este manual.
- ❑ El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede resultar en lesiones personales.
- ❑ No use este aparato a la intemperie.
- ❑ No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
- ❑ No coloque el aparato sobre ni cerca de las hornillas de gas o eléctricas ni adentro de un horno caliente.
- ❑ Se debe tener mucho cuidado cuando uno mueve de un lugar a otro un aparato que contiene aceite o líquido caliente.
- ❑ Presione POWER a fin de apagar (OFF) todos los controles, antes de enchufar o desconectar el cable de la toma de corriente.
- ❑ Use este aparato únicamente con el fin previsto.
- ❑ Los alimentos demasiado grandes o los utensilios de metal no recomendados por el fabricante no deben ser introducidos en este aparato; estos podrían ocasionar un incendio o el riesgo de un choque eléctrico.
- ❑ No introduzca artículos de papel, cartón, envolturas plásticas ni materiales semejantes en el horno.

❑ Para desconectar, sujete el enchufe y retírelo de la toma de corriente. No hale del cable.

❑ Para evitar el riesgo de incendio, asegúrese de no cubrir el aparato y de que no entre en contacto con materiales inflamables como las cortinas, tapicería, paredes ni demás. No coloque nada sobre el aparato cuando esté en funcionamiento.

❑ No limpie este aparato con almohadillas de fibra metálica. Las hebras de metal se pueden desprender y entrar en contacto con las partes eléctricas del aparato, resultando en el riesgo de un choque eléctrico.

❑ No guarde nada adentro de este horno cuando no esté en uso.

❑ Se debe tomar extremada precaución al usar recipientes que no sean de vidrio o metal, o aquellos no recomendados por el fabricante.

❑ No cubra la bandeja para los residuos ni ninguna parte del horno con papel de aluminio. Esto hace que el aparato se sobrecaliente.

❑ Para interrumpir la función de tostar, hornear o asar, presione el botón de inicio/fin (START/STOP).

❑ Ejerza extrema precaución al mover la bandeja o al desechar la grasa caliente.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Los tiempos de cocción han sido ajustados para no exceder 2 veces el tiempo que aparece programado para cada función. Por ejemplo, si la función que uno escoge exhibe 7, uno puede escoger un tiempo máximo de cocción de 14 minutos.

CABLE ELÉCTRICO

a) Un cable eléctrico corto (o un cable eléctrico separable) ha sido provisto para reducir el riesgo de enredarse o de tropezar con uno más largo.

b) Hay cables separables o extensiones disponibles que se pueden usar con el cuidado debido.

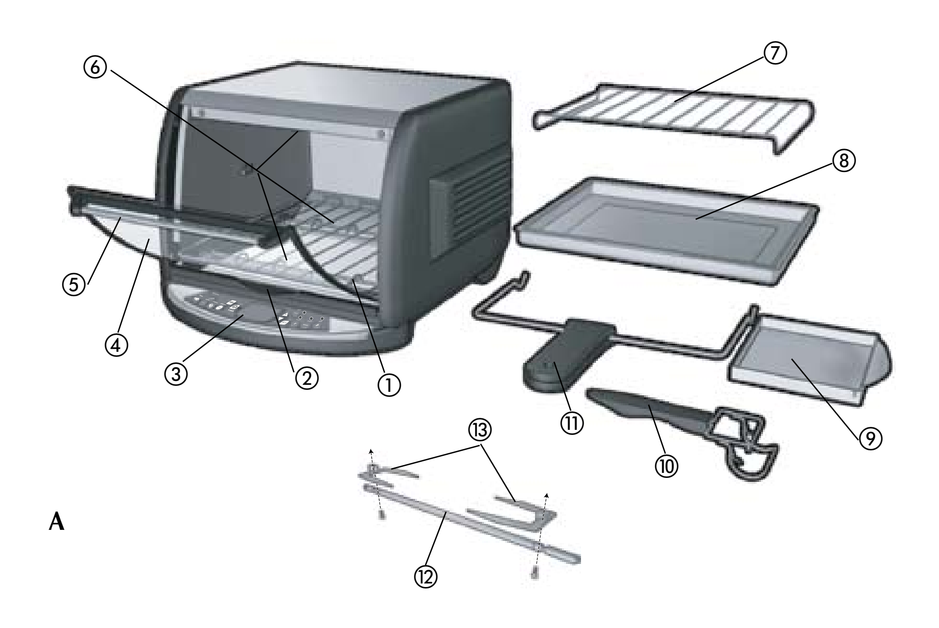
c) Si usa un cable separable o uno de extensión:

1) El valor nominal de estos cables debe ser por lo menos tan alto como el del aparato.

2) Si el aparato es de puesta a tierra, el cable de extensión debe tener tres alambres y debe ser de ser de puesta a tierra también.

3) Los cables más largos se deben acomodar de manera que nadie se pueda tropezar y que no cuelguen de las mesas ni mostradores desde donde puedan ser halados fácilmente por los niños.

Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.



† 1. Parrilla corrediza (No. de pieza FC300-01)

† 2. Bandeja para residuos (No. de pieza FC300-02)

3. Panel de control digital

4. Puerta curva de vidrio

5. Asa de la puerta

6. Luces calentadoras

† 7. Parrilla de asar (No. de pieza FC300-03)

† 8. Bandeja de hornear/de goteo (No. de pieza FC300-04)

9. Bandeja plástica de goteo, removible

† 10. Agarradera fácil de sujetar (No. de pieza FC300-05)

† 11. Herramienta para remover la barra del asador (FC350/FC360) (No. de pieza FC350-02)

† 12. Barra del asador (FC350/FC360) (No. de pieza FC350-01)

† 13. Púas del asador (2) (FC350/FC360) (No. de pieza FC350-03)

† Reemplazable/removible por el consumidor

Como usar

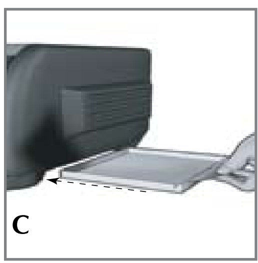
Este aparato es para uso doméstico solamente

PASOS PRELIMINARES:

1) Retire todo el material de empaque y calcomanías adheridas al producto; quite el plástico transparente que protege el panel de control.
2) Lave todas las piezas removibles según las instrucciones en la sección de **Cuidado y limpieza** de este manual.
3) Escoja un lugar para usar este aparato, asegurándose de que haya suficiente espacio entre la parte trasera del aparato y la pared, con el fin de permitir la ventilación adecuada.


B

4) Inserte la bandeja para los residuos debajo de las luces calentadoras inferiores **(B).**


C

5) Inserte la bandeja plástica de goteo removible debajo del aparato según la ilustración **(C).**

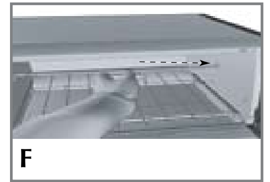

D

6) Introduzca la parrilla corrediza, asegurándose que la guía trasera, derecha caiga en la apertura adentro del horno **(D).**

NOTA: Para los modelos FC350/FC360, retire la parrilla corrediza cuando se use el asador.

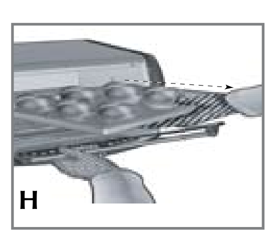

E

7) Coloque la parrilla de asar sobre la bandeja de hornear/de goteo y luego introdúzcala en el horno **(E)**.
   a) Esta bandeja se debe usa con la parrilla para asar los alimentos.
   b) Retire la parrilla y use la bandeja de hornear/de goteo para cocinar ciertos alimentos (consulte las recetas).
   c) Para tostar, retire la parrilla de asar y la bandeja de hornear.


F

G

8) **PARA LOS MODELOS FC350 y FC360 SOLAMENTE:** Para usar el asador, retire la parrilla de asar, la bandeja de hornear/de goteo y la parrilla corrediza; introduzca la barra de asar a la derecha **(F)**. Asegúrese de introducir en el agujero derecho el extremo de la barra que está marcado con una “R”. Después, apoye el extremo izquierdo de la barra en el gancho de la pared izquierda del horno **(G).**


H

9) Retire la ligadura del cable y desenróllelo. Enchúfelo a una toma de corriente.

IMPORTANTE: Este horno se calienta; cuando esté funcionamiento, siempre use guantes o agarraderas de cocina como protección en caso de contacto accidental con cualquier superficie interior o exterior del aparato (H).

NOTA: Durante los primeros minutos de uso, el aparato puede emitir humo y un ligero olor. Esto es normal y no debe ser motivo de alarma.

SELECCIÓN DEL IDIOMA

La pantalla se configura de manera predeterminada para el idioma inglés, pero puede cambiarse al español o al francés de la siguiente manera:

1. Presione para encender el aparato.
2. Presione simultáneamente y . El aparato emite un pitido.
3. Se muestra el idioma actual (“ENGLISH” o "SPANISH” o “FRENCH”), seguido por PRESS + − .
4. PRESS + − para cambiar al idioma deseado.
5. El idioma seleccionado se muestra por 2 segundos, seguido por el comando “PRESS SET”.
6. Presione el botón SET. De aquí en adelante, las instrucciones de la pantalla aparecerán en el idioma seleccionado.
7. Si se desconecta el aparato o se interrumpe la alimentación, el aparato volverá al inglés como idioma predeterminado.

CONSEJOS PRÁCTICOS SOBRE SU HORNO

- En vista de que el horno cocina por medio de luz infrarroja en vez de temperatura, el único programa donde aparece una lista de temperaturas es en ConvertMenu™. La función de programación ConvertMenu™ es la mejor manera de introducirle al método de cocción con la tecnología **InfraWave®** porque dicha función convierte automáticamente el tiempo de cocción de las recetas o comidas envasadas para hornos convencionales a la rapidez del tiempo de cocción del horno **InfraWave®**. Para más detalles vea la página 47.

- **Cuando el horno está en uso, las luces interiores se iluminan intermitentemente**. Esto es normal porque el horno funciona con luces infrarrojas en vez de temperatura.
- Los tiempos de cocción preprogramados en el horno son solamente sugerencias. Cuando cocine por primera vez, supervise los alimentos varios minutos antes de finalizar el tiempo de cocción programado.
- Si los alimentos se están dorando demasiado rápido, cúbralos con papel de aluminio para retardar el proceso de dorado. Asegúrese que el papel de aluminio no entre en contacto con los elementos de calentamiento.
- Además de las tablas de cocina en este manual, usted también puede aprovechar las recetas incluidas, como una guía para preparar sabrosas comidas en su nuevo horno **InfraWave**®.
- Una vez que se ha hecho una selección y el ciclo de cocción ha comenzado, el tiempo puede ser modificado en cualquier momento con sólo presionar los botones de aumentar (+) o reducir (−) .
- Ciertas comidas se pueden preparar usando diferentes métodos como tales como BAKE (hornear), BROIL (asar) o ConvertMenu™ (programar). Escoja el método que le parezca mejor.
- El aparato trae muchas comidas preprogramadas pero usted talvez descubre que algunas de sus favoritas no están incluidas. En ese caso, le sugerimos usar alimentos parecidos o emplear el método ConvertMenu™ (programar).
- El aparato produce un sonido cuando finalizan los ciclos de cocción.

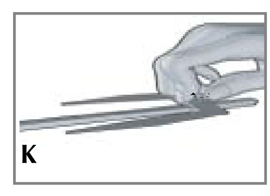

I

- Cuando uno asa los alimentos, el aparato produce un sonido a la mitad del ciclo de cocción para recordarle que debe voltear los alimentos. Si el tiempo ha sido modificado durante el ciclo de asado, el aparato produce una la señal audible a la mitad del nuevo ciclo programado. Una vez que haya volteado los alimentos, tenga presente presionar el botón de inicio (START) para continuar cocinando **(I).**

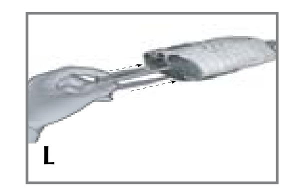
COMO USAR EL ASADOR CON LOS MODELOS FC350 Y FC360


J

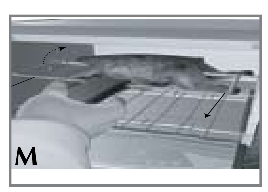
- En el caso de los modelos FC350 y FC360, no se debe usar la bandeja de hornear/de goteo como bandeja de goteo ya que estos modelos traen una bandeja plástica de goteo removible. Para máximo espacio para cocinar, se debe retirar la parrilla corrediza **(J).**


K

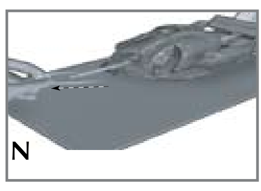
- Coloque las púas en la barra, cerca del extreme cuadrado. Oriente las púas de manera que permanezcan alejadas del extremo cuadrado; apriételas en su lugar **(K).**


L

- Inserte la barra en el alimento a cocinar y deslice las púas en el mismo. Deslice la segunda púa en la barra, introduciendo los extremos puntiagudos en la carne **(L).** Apriete el tornillo.
- Inserte el extremo de la barra del asador marcado con una "R", en el agujero en el centro de la pared derecha del horno. Apoye el extremo izquierdo de la barra sobre el gancho en la pared izquierda del horno.
- Cuando use el asador, se recomienda que el horno esté frío antes de introducir los alimentos. Use solamente la función **"**TURN ONLY" (solamente girar) en el programa del asador (ROTISSERIE) para asegurarse que los alimentos queden estabilizados en la barra y girando sin problema. Luego, programe el horno para el ciclo de cocción deseado.
- Antes de introducir los alimentos en el asador, usted puede frotarlos con los ingredientes secos que desee.
- Si usa escabeches o salsas, adobe los alimentos durante los últimos 20 minutos del ciclo de cocción para evitar que estos se doren demasiado.


M

- Para retirar los alimentos del asador, use la herramienta provista **(M).**


N

- Después de asar los alimentos, permita que se enfríen unos minutos antes de retirar las púas **(N).**

COMO ESCOGER LOS RECIPIENTES ADECUADOS PARA COCINAR EN EL HORNO INFRAWAVE®

- Cuando compre moldes de hornear, tenga presente que deben caber en un espacio de 15.8 cm (6¼ pulg) de alto por 32.3 cm (12¾ pulg) de ancho y 37.11 cm (12¼ pulg) de profundidad.
- Se pueden usar recipientes refractarios de cerámica y de vidrio, sin cubiertas. Tenga presente que algunos de estos recipientes pueden aumentar el tiempo de cocción por varios minutos.
- El desempeño de cocción mejora usando recipientes de vidrio transparente.
- Si tiene que cubrir los alimentos durante la cocción, use papel de aluminio.

NOTA: Asegúrese que haya un espacio mínimo de 2.54 cm (1 pulg) entre el borde del recipiente o los alimentos y los elementos calefactores superiores.

- Algunos alimentos congelados o refrigerados vienen en paquetes diseñados para los hornos convencionales o de microonda; **estos NO se deben introducir en el horno InfraWave®.** Si tiene alguna duda o pregunta sobre un recipiente específico, por favor comuníquese con el fabricante o pase los alimentos a un recipiente deacuerdo para el horno InfraWave®.

EVITE LOS SIGUIENTES CUANDO USE ESTE HORNO:

- Moldes de silicón.
- Recipientes que excedan las dimensiones recomendadas.
- Bolsas plásticas para asar o tapas de cartón.
- Cubiertas que no sean de papel de aluminio.
- Paquetes envasados al vacío como bolsas o latas.

TABLA DE COCINA

Consulte la tabla a continuación para averiguar qué función usar para el tipo de comida que desea preparar.

¿No encuentra la comida exacta en la tabla? Escoja el tipo de comida que más se asemeje al que usted desea preparar, o use la función ConvertMenu™.

Alimento que desea cocinar	**Función recomendada**	**Dónde encontrar en el manual de Uso y Cuidado**
Masa para pastel / pastel relleno / pastel de dos capas	Hornear y Asar	Página 54
Galletas: con chocolatitos, avena y pasas, azúcar o bizcochos de galleta	Galletas u Hornear y Asar	Páginas 51 & 54
Pasteles y pastelitos; chocolate o vanilla	Hornear y Asar	Página 54
Brownies	Hornear y Asar	Página 54
Pastel de café y panes rápidos como el pan de maíz	Hornear y Asar	Página 54
Postres con fruta, frituras y flan	Hornear y Asar	Páginas 54
Panes y pasteles	Tostar u Hornear y Asar	Páginas 47, 53 & 54
Bollos, muffins y panecitos: refrigerados congelados o caseros	Hornear y Asar	Páginas 54
Vegetales	Hornear y Asar	Página 54
Cacerolas: vegetales, plato principal, lasaña	Hornear y Asar	Página 54

Alimento que desea cocinar	**Función recomendada**	**Dónde encontrar en el manual de Uso y Cuidado**
Bocadillos congelados papas fritas, enrollados de bagels, alas de pollo, medallones de pollo, enrollados de pizza	Comidas rápidas	Página 50
Carnes: chuletas, bistec, hamburguesas y asados	Hornear y Asar, Asar (temp. alta), Rotisserie	Páginas 48, 54 & 55
Pescado: filetes	Hornear y Asar, Asar (temp. alta), Rotisserie	Páginas 48, 54 & 55
Aves: pollo entero, piezas o pechuga de pavo, codornices	Hornear y Asar, Asar(baja), Rotisserie	Páginas 48, 54 & 56
Salchichas	Asar (temp. alta)	Página 55

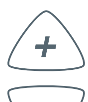
FUNCIONES:



Enciende y apaga el aparato. Al finalizar el ciclo de cocción, tenga presente de apagar y desconectar el aparato.



Presione para dar inicio o finalizar un ciclo de cocción.
Si ha presionado el botón equivocado y desea iniciar nuevamente la programación, presione START/STOP dos veces para cancelar o el botón POWER para apagar y encender el aparato.



Presione para ver las opciones de los distintos alimentos, tiempos de cocción, temperaturas, programas para asar y peso. Se usa para modificar el tiempo de cocción antes o durante el ciclo de cocción.

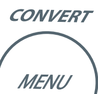


Use para seleccionar la opción de alimento, temperatura, tiempo o peso. Una vez que se precione, aparece la siguiente opción del programa.

PROGRAMAS:

CADA ALIMENTO TRAE TIEMPO DE COCCIÓN SUGERIDO YA PROGRAMADO. Uno puede presionar + ó − para aumentar o disminuir el tiempo de cocción.

El tiempo de cocción preprogramado en el horno es simplemente una sugerencia. Cuando cocine por primera vez en su horno, supervise los alimentos unos minutos antes de completar el ciclo de cocción programado y modifique el tiempo al gusto. Recuerde que una vez que se abre la puerta de horno, se debe presionar START/STOP para continuar cocinando, con la excepción del ciclo de TOSTADO que una vez que se abre la puerta del aparato, el ciclo termina.



Programe la temperatura y el tiempo de cocción de su receta favorita o alimento envasado, y conviértalas al tiempo **InfraWave®** con solo seleccionar el tipo de alimento, temperatura y tiempo mencionado en las instrucciones de la receta o el paquete y presionar ConvertMenu™. El horno automáticamente hace las conversiones para reducir el tiempo de cocción, tomando en cuenta la velocidad de cocción de la tecnología **InfraWave®**. ¡No hace falta adivinar!

PROGRAMAS CONTINUA



Este botón permite seleccionar las carnes a cocinar y el tiempo de cocción. También se usa para verificar si los alimentos están bien estabilizados en la barra del asador para que giren debidamente con la selección “Turn Only” (girar solamente).



Esta función le permite escoger el tipo de pizza que desea cocinar y proporciona el tiempo de cocción recomendado



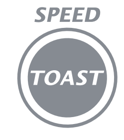
Escoja el tipo de comida que desea hornear. La selección incluye medallones de pollo, enrollados de pizza, cáscaras de papa, alas de pollo, trocitos de bagel, papas fritas.



Esta función permite escoger el tipo y el tamaño de galletas a hornear y sugiere un tiempo de cocción para cada una.




Recaliente la comida sobrante, restaurando la frescura, textura y el sabor original.



Esta función tuesta hasta 6 rebanadas del pan de su gusto en cerca de 3½ minutos.

BAKE & ROAST

Escoja entre una amplia variedad de selecciones preprogramadas incluyendo carnes, aves, pescado, vegetales, pasteles, tartas, molletes, enrollados y cacerolas.

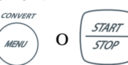
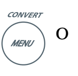


Use “LOW” (temp. baja) para asar pollo y “HIGH” (temp. alta) para dorar perfectamente las carnes y el pescado por fuera, dejándolos suaves y jugosos por dentro.



PROGRAMAR

Esta función resulta útil cuando uno prepara recetas o alimentos de paquete cuyas direcciones incluyen tiempo y temperaturas para los hornos u hornos tostadores convencionales. Permite programar fácilmente el tiempo de cocción de las recetas o comidas envasadas, al tiempo de cocción del horno InfraWave®.

1. Presione POWER para encender el aparato.
2. Presione CONVERT MENU
3. Para escoger la categoría de comida que desea cocinar, presione + − hasta que esta aparezca en la pantalla.
4. Presione SET
5. Para ingresar la temperatura indicada en la receta o en el paquete, Presione + − y después, presione SET para seleccionar.
6. Para aceptar el tiempo de cocción programado, presione CONVERT MENU o  para iniciar el ciclo de cocción.
   Para modificar el tiempo de cocción, presione + − , y después presione  o START STOP para iniciar el ciclo de cocción.

LA SELECCIÓN INCLUYE LOS SIGUIENTES ALIMENTOS

Carne de res (BEEF)
Aves (POULTRY)
Pescado (FISH)
Postres (DESSERT)
Alimentos horneados (BAKED GOODS)
Cacerolas (CASSEROLES)

EJEMPLO PARA EL USO DE ESTE PROGRAMA:

Para cocinar una cacerola de pollo con fideos que normalmente tomaría 45 minutos a una temperatura de 191° C (375° F) en un horno convencional, siga los siguientes pasos

a. Presione POWER para encender el aparato.
b. Presione CONVERT MENU
c. Presione + hasta aparecer CASSEROLE.
d. Presione SET
e. Presione + − para seleccionar la temperatura indicada en la receta 191° C (375° F).
f. Presione SET
g. Presione + para seleccionar el tiempo (45 min) indicado en la receta.
h. Presione CONVERT MENU o START STOP

La pantalla exhibe el tiempo (reducido) programado automáticamente y el aparato inicia el ciclo de cocción.



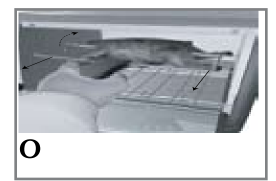
ROTISSERIE (ASADOR) [MODELOS FC350 Y FC360 SOLAMENTE]

Para comprobar si los alimentos están estabilizados en la barra del asador, siga los pasos a continuación:

1. Una vez colocados los alimentos en la barra del asador y después de introducir la barra adentro del horno, presione POWER para encender el horno.
2. Presione  .
3. Para asegurarse que los alimentos estén bien estabilizados en la barra del asador, presione − hasta que aparezca **"TURN ONLY"** en la pantalla.
4. Presione ROTISSERIE o START STOP para iniciar el proceso de rotación.
5. Presione START STOP para interrumpir el ciclo de rotación **(TURN ONLY)**.

Después de estabilizar los alimentos en la barra del asador, siga los siguientes pasos para iniciar el ciclo de cocción:

1. Presione 
2. Presione + − para seleccionar el alimento deseado. Presione 
3. Presione + − para seleccionar el peso y después, presione SET
4. Presione  para iniciar el ciclo de cocción.
5. Para modificar el tiempo de cocción, presione los botones 


O

NOTA: Cuando retire los alimentos del horno, use la herramienta provista con el aparato; levante el extremo izquierdo de la barra y retírelo del gancho adentro del horno. Luego, hale la barra hacia arriba y para afuera (girándola ligeramente hacia la derecha) para retirarla del horno por completo **(O).**

LA SELECCIÓN INCLUYE LOS SIGUIENTES ALIMENTOS:

Pollo (CHICKEN)
Pavo (TURKEY)
Codornices (CORNISH HEN)
Carne de res (BEEF)
Cerdo (PORK)
Girar solamente (estabilizar los alimentos) (TURN ONLY)



PIZZA

1. Presione POWER para encender el aparato.
2. Presione PIZZA
3. Para escoger el tipo de pizza que desea cocinar, presione + − hasta que esté aparezca en la pantalla.
4. Para aceptar el tiempo de cocción programado, presione PIZZA o START/STOP para iniciar el ciclo de cocción.
   Para modificar el tiempo de cocción, presione SET, presione + − y después, presione PIZZA o START/STOP para iniciar el ciclo de cocción.

LA SELECCIÓN INCLUYE LOS SIGUIENTES TIPOS DE PIZZA:

Pizza corriente (REGULAR)

Pizza congelada de masa gruesa (RISING CRUST)

Pizza en pan francés (FRENCH BREAD)

Pizza casera o de pizzería (FRESH/DELI)

INICIO RÁPIDO:

Presione PIZZA dos veces para cocinar una pizza regular según el tiempo ya programado.



COMIDAS RÁPIDAS

1. Presione POWER para encender el aparato.
2. Presione QUICK FOODS
3. Para escoger el tipo de comida que desea cocinar, presione + − hasta que este aparezca en la pantalla.
4. Para aceptar el tiempo de cocción programado, presione QUICK FOODS o START/STOP para iniciar el ciclo de cocción.
   Para modificar el tiempo de cocción, presione SET, presione + − y después, presione QUICK FOODS o START/STOP para iniciar el ciclo de cocción.

LA SELECCIÓN INCLUYE LOS SIGUIENTES ALIMENTOS CONGELADOS:

Medallones de pollo (FRO. CHICKEN NUGGETS)

Enrollados de pizza (FRO. PIZZA ROLLS)

Cáscaras de papa (FRO. POT. SKINS)

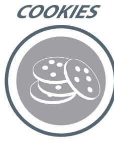
Frituras rellenas de queso (FRO. POPPERS)

Alas de pollo congeladas (FRO. WINGS)

Trocitos de bagel (FRO. BAGEL BITES)

Frituras de papa (FRO. POT TOTS)

Papas fritas (FRO. OVEN FRIES)



GALLETAS

1. Presione para encender el aparato.
2. Presione .
3. Para escoger el tipo de galleta que desea hornear, presione hasta que este aparezca en la pantalla.
4. Para aceptar el tiempo de cocción programado, presione o para iniciar el ciclo de hornear.
   Para modificar el tiempo de cocción, presione , presione ,
   y después, presione o para iniciar el ciclo de hornear.

LA SELECCIÓN INCLUYE LOS SIGUIENTES TIPOS DE GALLETAS:

Galletas con chocolatitos (CHOCOLATE CHIP)

Galletas con avena y pasas (OATMEAL RAISIN)

Galletas de azúcar (SUGAR)

Galletas grandes " ULTIMATES" (ULTIMATES)



RECALENTAR

NOTA: Para las porciones grandes, se recomienda aumentar el tiempo de cocción

1. Presione para encender el aparato.
2. Presione
3. Para escoger el alimento que desea recalentar, presione hasta que este aparezca en la pantalla.



4. Para aceptar el tiempo de cocción programado, presione o para iniciar el ciclo de cocción.
   Para modificar el tiempo de cocción, presione , presione ,
   y después, presione o para iniciar el ciclo de hornear.

Si la selección programada no incluye el alimento exacto que usted desea recalentar, escoja el tipo de alimento que más se asemeje.

LA SELECCIÓN INCLUYE LOS SIGUIENTES ALIMENTOS:

Una porción de pizza (1 PIZZA SLICE)

Varias porciones de pizza (PIZZA SLICES)

Costillas (RIBS)

Piezas de pollo (CHICKEN PIECES)

Cacerolas (CASSEROLES)

Asado de res (ROAST BEEF)



TOSTAR

1. Presione POWER para encender el aparato.
2. Presione SPEED TOAST la pantalla exhibe el número programado, “4”.
3. Para aceptar el número programado, presione SPEED TOAST o   para iniciar el ciclo de tostado.
4. Para modificar la programación (entre 1 y 7), presione + −, y despues presione SPEED TOAST o START/STOP para iniciar el ciclo de tostado.

GRADOS DE TOSTADO:

1 a 2 tostado ligero

3 a 4 tostado medio

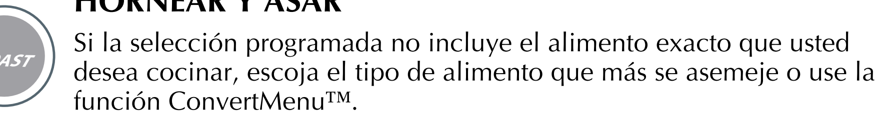
5 tostado entre medio y oscuro

6 a 7 tostado oscuro

INICIO RÁPIDO:

Presione SPEED TOAST dos veces para iniciar el ciclo de tostado medio según el tiempo ya programado.





HORNEAR Y ASAR

Si la selección programada no incluye el alimento exacto que usted desea cocinar, escoja el tipo de alimento que más se asemeje o use la función ConvertMenu™.

1. Presione  POWER para encender el aparato.
2. Presione BAKE & ROAST
3. Para escoger el alimento que desea hornear, presione + − hasta que este aparezca en la pantalla.
4. Para aceptar el tiempo de cocción programado, presione BAKE & ROAST o START/STOP para iniciar el ciclo de cocción.
   Para modificar el tiempo de cocción, presione SET, presione  y después, presione BAKE & ROAST o START/STOP para iniciar el ciclo de hornear.

LA SELECCIÓN INCLUYE LOS SIGUIENTES ALIMENTOS:

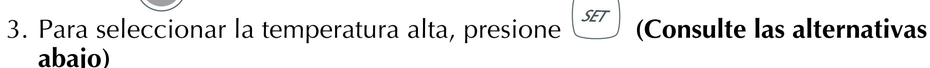
Pastel de vainilla (YELLOW CAKE)	Bizcochos en media luna (CRESENT ROLLS)
Pastel de chocolate (CHOC CAKE)	Bizcochos congelados (FRO BISCUITS)
Magdalenas de vainilla (YELLOW CUPCAKES)	Cacerola (CASSEROLES)
Magdalenas de chocolate (CHOC CUPCAKES)	Lasaña (LASAGNA)
Muffins (MUFFINS)	Vegetales asados (ROASTED VEGETABLES)
Pastel de café (COFFEE CAKE)	Filete de pescado al horno (BAKED FISH)
Brownies (BROWNIES)	Pollo (entero, piezas o pechugas) (CHICKEN)
Blondies (BLONDIES)	½ pechuga de pavo (½ TURKEY BREAST)
Papas al horno (POTATOES)	Pastel de carne (MEATLOAF)
Pie de una capa (PIE CRUST)	Carne de res (BEEF)
Pie de 2 capas (2-CRUST PIE)	Asado de carne de res (RIB ROAST)
Bizcochos refrigerados (FRIDGE BISCUITS)	Chuletas de cerdo (PORK CHOPS)
Bizcochos caseros (HOMEMADE BISCUITS)	Jamón (HAM)



ASAR (TEMP. ALTA)

NOTA: Cuando se usa el asador, la luz de calentamiento superior permanece encendida, mientras que la luz inferior permanece apagada



1. Presione POWER para encender el aparato.
2. Presione BROIL

3. Para seleccionar la temperatura alta, presione SET **(Consulte las alternativas abajo)**
4. Para escoger el alimento que desea asar, presione + − hasta que este aparezca en la pantalla.
5. Para aceptar el tiempo de cocción programado para asar, presione BROIL o START/STOP para iniciar el ciclo de cocción. Para modificar el tiempo de cocción, presione SET, presione + − y después, presione BROIL o START/STOP para iniciar el ciclo de asar.
6. A la mitad del ciclo de cocción, el aparato emite una señal audible y la pantalla exhibe un aviso para voltear los alimentos.

NOTA: Por favor tenga presente que el ciclo de cocción no se interrumpe hasta que uno abre la puerta del aparato. Al abrir la puerta del horno pausa el ciclo de cocción.

7. Voltee los alimentos, cierre la puerta del horno y presione START/STOP para continuar con el ciclo de cocción.

LA SELECCIÓN INCLUYE LOS SIGUIENTES ALIMENTOS:

Cerdo: Lomo, Costillas y Chuletas (PORK LOIN/RIB/CHOPS)

Bistec de res (BEEF STEAKS)

Salchichas (HOT DOGS)

Hamburguesas (frescas o congeladas) (BURGERS)

Filete de pescado (FISH FILLET)

Salmón (filetes) (SALMON)

BROIL

ASAR (TEMP. BAJA)

NOTA: Cuando se usa el asador a temperatura baja, las luces de calentamiento superior e inferiores se encienden intermitentemente

1. Presione POWER para encender el aparato.
2. Presione BROIL
3. Presione DOWN para escoger la temperatura baja (LOW) y después, presione SET (Este ciclo se usa solamente para piezas de pollo.)
4. Para aceptar el tiempo de cocción programado para asar, presione BROIL o START/STOP para iniciar el ciclo de cocción. Para modificar el tiempo de cocción, presione + − y después, presione BROIL o START/STOP para iniciar el ciclo de asar.
5. A la mitad del ciclo de cocción, el aparato emite una señal audible y la pantalla exhibe un aviso para voltear los alimentos.

NOTA: Por favor tenga presente que el ciclo de cocción no se interrumpe hasta que uno abre la puerta del aparato.

6. Voltee los alimentos, cierre la puerta del horno y presione START/STOP para continuar con el ciclo de cocción.

LA SELECCIÓN INCLUYE

Piezas de pollo (CHICKEN PARTS)

Cuidado y limpieza

Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Para servicio, por favor acuda a personal calificado.

IMPORTANTE: Antes de limpiar cualquier pieza de este horno, asegúrese que esté apagado, desconectado y que se haya enfriado por completo.

1. Retire del horno la parrilla corrediza, parrilla de asar y la bandeja de hornear/ de goteo.
2. Para retirar la parrilla corrediza, abra la puerta del aparato y hale la parrilla hacia enfrente. Lave la parrilla corrediza con agua caliente jabonada o en la máquina lavaplatos. Elimine las manchas persistentes, con una almohadilla de poliéster o de nailon. Para instalar la parrilla corrediza, abra la puerta del horno completamente, deslice la parrilla en las ranuras de soporte en el interior del aparato y cierre la puerta.
3. Lave la bandeja de hornear/de goteo y la parrilla de asar con agua jabonada o en la máquina lavaplatos.
4. Limpie la puerta de vidrio con una almohadilla de nailon y agua jabonada. No use rociadores limpiavidrios.
5. Siempre seque bien todas las partes del horno después de limpiarlo.
6. Para lavar la bandeja de residuos, sujétela por el mango en la parte delantera del horno, hale y retírela. Deseche los residuos y lave la bandeja con agua caliente jabonada. Elimine las manchas persistentes, con una almohadilla de poliéster o de nailon. Asegúrese de secar bien la bandeja antes de instalarla nuevamente en el horno.

NOTA: El interior del horno se debe limpiar con agua tibia jabonsa **minuciosamente** después de cocinar aves y (o) carnes.

ADVERTENCIA: Para evitar daño a las luces calentadoras, no use limpiadores de horno en el interior de su horno InfraWave®.

DETECCIÓN DE FALLAS

El manual de Uso y Cuidado y el DVD incluidos, han sido diseñados con el fin de enseñarle a cabalidad el uso de su nuevo horno InfraWave®. Si usted aun tiene dudas o preguntas acerca del manejo y el funcionamiento de su horno, por favor consulte la lista de posibles fallas y soluciones a continuación:

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
Los alimentos se cocinan demasiado rápido.	Ha seleccionado el programa equivocado. Los alimentos están demasiado cerca de las luces calentadoras superiores.	Use la guía de peso y tiempo recomendada en este manual. El horno **InfraWave®** cocina rápido; supervise los alimentos de cerca, especialmente la primera vez que use el horno.
Las luces del horno no permanecen encendidas.	El horno está funcionando intermitentemente. Está cocinando normalmente.	Por diseño, las luces funcionan intermitentemente en este horno. Cuando el aparato se programa para asar, solamente se encienden los elementos calefactores superiores
A veces la bandeja de hornear emite humo.	La bandeja pudo haber sido rociada con aceite de cocinar. La bandeja puede tener residuos de alimentos previamente cocinados.	La mantequilla, margarina, aceite y rociadores de cocinar se cocinan rápido en este horno. Siempre use una bandeja o papel de aluminio limpios; cocinar sobre residuo de alimentos produce humo.
Los alimentos se doran demasiado rápido por encima.	Los alimentos están demasiado cerca de los elementos calefactores superiores. Se está cocinando una porción muy grande. La comida puede ser muy espesa (como la lasaña). La comida puede tener un alto nivel de grasa.	El papel de aluminio funciona bien en el horno **InfraWave®** para retardar el proceso de dorado. Cubra sin apretar con papel de aluminio los alimentos que se doran demasiado rápido.
El programa ingresado no es el correcto.	Se ha presionado el botón incorrecto accidentalmente.	Apague el horno **InfraWave®** y comience de nuevo. Una vez que se ha seleccionado el botón incorrecto, el horno debe ser reprogramado desde el principio.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
El horno deja de funcionar una vez que se le abre la puerta.	No se ha presionado el botón de inicio (START).	Una vez que se abre la puerta del horno InfraWave®, el aparato pausa y solamente se puede reactivar, presionando el botón de inicio (START). La excepción es la función de tostar (TOAST) donde el ciclo de tostado finaliza cuando uno abre la puerta del horno.
Los alimentos se mueven de un extremo al otro en la barra del asador.	Los alimentos no están bien estabilizados en la barra del asador.	Una vez que los alimentos han sido colocados en la barra y las púas han sido insertadas en los alimentos, la barra se debe colocar en la posición debida adentro del horno y se debe usar la función, "TURN ONLY" (solamente girar) en el programa del asador (ROTISSERIE), para asegurar que los alimentos estén bien estabilizados. Si no lo están, retire la barra y acomode los alimentos nuevamente.
Las alas y (o) las piernas del pollo tocan los elementos calefactores cuando se usa el asador.	Las extremidades del pollo no han sido atadas al cuerpo, o el pollo es demasiado grande para el horno.	Asegúrese de atar las alas y las piernas al cuerpo del pollo o la codornices antes de introducirlos al asador. Verifique el peso máximo permitido adentro del horno.
Los programas no incluyen el alimento exacto que uno desea cocinar.	Aunque se han programado más de 60 alimentos en el horno, siempre harán falta algunos.	Escoja el alimento que más se asemeje al que desea cocinar o presione la función ConvertMenu™. Simplemente seleccione la categoría apropiada e ingrese la temperatura y el tiempo de cocción. Después de presionar el botón de programación (CONVERT), ¡el horno se encarga de lo demás!

RECETAS

BISTEC A LA PARRILLA CON SALSA DE ACEITUNAS KALAMATA

¼ taza queso Manchego, cortado en cubitos finos

¼ taza cebolla morada, cortada en cubitos

¼ taza aceitunas Kalamata, picadas

¼ taza chiles rojos, cortados en cubitos

4 cdas. aceite de oliva

1 cdta. cebolla, finamente picada

½ cdta. sal sazonada

½ cdta. condimento picante en polvo para bistec

¼ cdta. pimienta con ajo

¼ cdta. pimienta sazonada

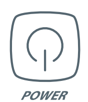
2 bistec de lomo de res (aprox. 8 oz. cada uno)

En un tazón pequeño, combine los primeros 4 ingredientes; agregue las 3 cdas. de aceite de oliva y mezcle bien. Deje reposar a temperatura ambiente mientras prepara el bistec.

En otro tazón pequeño, combine la cebolla picada, sal, el condimento para bistec, las pimientas y la cda. de aceite de oliva restante; mezcle bien. Usando una brocha, aplique la mitad de la mezcla uniformemente sobre un lado del bistec.

Coloque el bistec con el lado sazonado hacia arriba sobre la parrilla sin engrasar de la bandeja de hornear/de goteo del horno **Black & Decker® InfraWave®**. Coloque la bandeja de hornear/de goteo dentro del horno y ciérrelo.

Siga los siguientes pasos:









+ –




O


Retire el bistec del horno a la mitad del tiempo de cocción. Voltéelo y úntelo con la mezcla de condimentos restante.

Regrese el bistec al horno; ciérrelo y presione START/STOP para continuar cociéndolo.

Al finalizar el tiempo de cocción, el horno produce una señal audible.

Verifique el punto de cocción.

Cubra ligeramente con papel de aluminio y deje reposar 15 minutos antes de servir.

Sirva el bistec recubierto con la mezcla de las aceitunas. Agregue arroz y una ensalada verde mixta para una comida fácil pero elegante.

Rinde 2 porciones.

NOTA: Inserte un termómetro de lectura instantánea para carnes rojas en la parte más gruesa del bistec para verificar el punto de cocción: 120° a 125°F (49° a 52°C) para media cruda; 135° a 145°F (57° a 63°C) para término medio.

POLLO ASADO SAZONADO CON PIMIENTA CON LIMÓN

(Para el asador FC350/FC360)

1 cda. ralladura de cáscara de limón

½ cdta. condimento para pollo asado

¾ cdta. pimienta con ajo

¾ cdta. sal de ajo

2 cdas. mantequilla, blanda

4½ lb. pollo

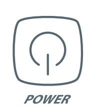
En un tazón pequeño, combine la cáscara de limón, condimento para pollo, ½ cdta. de pimienta con ajo, ½ cdta. de sal de ajo y la mantequilla; mezcle bien.

Sazone el interior del pollo con el ¼ de cdta. restante de pimienta con ajo y la sal de ajo. Frote la parte de afuera del pollo con la mezcla de limón cubriéndolo uniformemente. Amárrelo para asarlo usando cuerda para uso de cocina.

Coloque el pollo en la barra de asar y afiance los dos extremos ensartando las púas en la carne y estabilícelas en la barra. Apriete los tornillos en las púas para afianzar el pollo en su lugar.

Coloque la barra dentro del horno **Black & Decker® InfraWave®** y cierre la puerta del horno.

Siga los siguientes pasos:



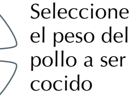






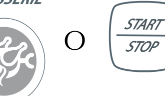


Pantalla Digital

Seleccione el peso del pollo a ser cocido



O


Al finalizar el tiempo de cocción, el horno produce una señal audible.

Retire del horno y deje reposar 10 minutos antes de servir.

Se puede servir con pasta cocida, vegetales mixtos y panecillos.

Rinde cerca de 5 porciones.

NOTA: Inserte un termómetro de lectura instantánea en la parte más gruesa de la pechuga (no toque el hueso) para verificar el punto de cocción: Pechuga 170° (77°C); muslo 180°F (82°C).

PASTEL DE CARNE CON ESPECIAS DEL MEDITERRÁNEO

2 lbs. carne de res, molida

1 taza migaja de pan, fresca

⅔ taza cebolla, finamente picada

¼ taza perejil, finamente picado

2 huevos grandes, ligeramente batidos

1 cdta. sal de mar con especias del Mediterráneo

1 cdta. sal

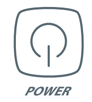
½ cdta. pimienta con ajo

En un tazón grande combine todos los ingredientes y mezcle bien.

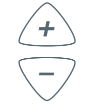
Coloque en la bandeja de hornear/de goteo del horno **Black & Decker® InfraWave®** sin engrasarla. Déle la forma de una barra de pan de 9" x 5".

Coloque la bandeja en el horno y cierre la puerta.

Signa los siguientes pasos:









Pantalla Digital


O


Al finalizar el tiempo de cocción, el horno produce una señal audible.

Verifique el punto de cocción. Retire del horno y deje reposar 5 minutos antes de servir.

El pastel de carne se puede cubrir con rodajas de queso Provolone durante los últimos 3 a 4 minutos. También se puede servir con salsa de tomate caliente servida sobre la barra de pastel de carne o sobre cada porción. Sirva con papas con perejil y ramitas de brócoli cocidas y adornadas con ralladura de cáscara de limón.

Rinde de 6 a 8 porciones.

NOTA: El pastel de carne debe registrar 160°F (71°C) cuando se inserta un termómetro de lectura instantánea en el centro de la barra.

CAZUELA DE POLLO ASADO

2 latas sopa de hongos; condensada (14¾ oz. cada una)

½ cdta. condimento para aves

½ cdta. hierbas de Provenza

1 taza agua

2½ tazas pollo asado, cortado en cubitos

2½ tazas pasta penne, cocida

1½ tazas ramitas de brócoli, cocidas

1½ tazas zanahorias tiernas, cocidas

1 taza guisantes congelados

½ taza cebollas verdes en rodajas

2 cdas. mantequilla o margarina, derretida

¾ taza migajas de pan, frescas

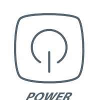
½ taza almendras tostadas, picadas

En un tazón grande, combine la sopa y los condimentos. Mezcle gradualmente el agua hasta que quede suave. Revuélvale los siguientes 6 ingredientes.

Sirva con una cuchara en un molde de hornear seco, engrasado. En un tazón pequeño, mezcle las migajas de pan y las almendras. Rocíe uniformemente sobre la cazuela.

Coloque el molde de hornear dentro del horno **Black & Decker® InfraWave®** y cierre la puerta.

Signa los siguientes pasos:

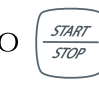










O


Al finalizar el tiempo de cocción, el horno produce una señal audible.

Retire del horno y deje reposar 5 minutos antes de servir.

Si así lo desea, sirva con panecillos calientes y una ensalada verde fresca.

Rinde de 4 a 6 porciones.

NOTA: La bandeja debe registrar 165°F (74°C) cuando es probada con un termómetro de lectura instantánea.

PARGO RELLENO CON PAN DE MAÍZ

¼ taza cebolla, finamente picada

¼ taza chile rojo, finamente picado

¼ taza mantequilla o margarina

1 taza relleno de pan de maíz

¼ taza perejil, picado

¼ cdta. sal de ajo

⅓ taza jugo de almejas

2 pargos o pez de pámpano, recortados y sin escamas (de 6 oz. cada uno)

2 cdas. jugo fresco de limón

½ cdta. sal kosher*

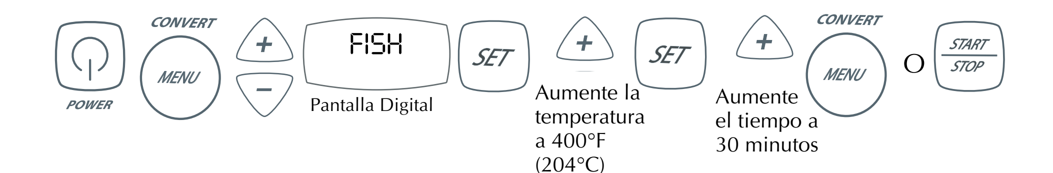
¼ cdta. pimienta rodajas de limón

En una sartén mediana, cocine la cebolla y el chile rojo en la mantequilla hasta que queden suaves. En un tazón mediano, combine la mezcla de cebolla con el relleno, perejil, sal de ajo y jugo de almejas; mezcle bien. Rellene flojamente el pescado con la mezcla de pan de maíz. Coloque sobre papel aluminio ligeramente engrasado y ponga en la bandeja de hornear/ de goteo. Sazone con el jugo de limón, la sal y la pimienta.

Coloque la bandeja de hornear/de goteo en el horno **Black & Decker® InfraWave®** y cierre la puerta del horno.

*Comestible según la ley judía.

Signa los siguientes pasos:



Al finalizar el tiempo de cocción, el horno produce una señal audible.

Retire del horno y sirva aderezado con las rodajas de limón.

Si así lo desea, sirva con papas calientes asadas al horno y habichuelas cocidas al vapor con rodajas de zanahorias.

Rinde dos porciones.

NOTA: Cuando el pescado está completamente asado, uno lo puede separar fácilmente con un tenedor.

ASADO DE MANO DE PIEDRA DE RES

3 cdas. cebolla picada, seca

1½ cdta. sal sazonada

¾ cdta. sal de ajo

¾ cdta. condimento picante Montreal para bistec

¼ cdta. pimienta con ajo

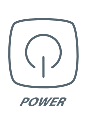
4½ lb. asado de res

En un tazón pequeño, combine todos los ingredientes excepto la res y mezcle bien. Frote el condimento uniformemente en el asado, cubriendo todos los lados.

Coloque en la bandeja de hornear/de goteo sin engrasar del horno **Black & Decker® InfraWave®**. Cubra el asado con papel de aluminio.

Coloque la bandeja de hornear/de goteo dentro del horno y cierre la puerta.

Signa los siguientes pasos:

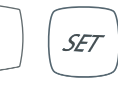


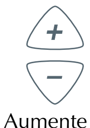








Pantalla Digital




Aumente el tiempo a 100 minutos



O


Al finalizar el tiempo de cocción, el horno produce una señal audible.

Retire del horno y verifique el punto de cocción.

Cubra ligeramente con papel de aluminio y deje reposar 10 minutos antes de servir.

Si desea, vierta el contenido de 2 tarros de salsa de carne en una sartén mediana. Revuelva el caldo del asado y caliente, revolviendo ocasionalmente. Sirva con puré de papas con ajo y habichuelas al vapor coronadas con zanahorias en rodajas julianas.

Rinde cerca de 8 porciones.

NOTA: Inserte un termómetro en la parte más gruesa de la carne para verificar el punto de cocción: 120° a 125 °F (49° a 52°C) para media cruda; 135° a 145 °F (57° a 63 °C) para término medio.

POLLO ASADO CON AJO

(Para asador FC350/FC360)

3 dientes grandes de ajo; picado

1 cdta. sazón de hierbas para pollo

½ cdta. sal sazonada

¼ cdta. pimienta molida gruesa

¼ cdta. condimento para aves

4½ lb. pollo para asar

En un tazón pequeño, combine todos los ingredientes excepto el pollo.

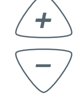
Coloque el pollo en la barra de asar y afiance los dos extremos, ensartando las púas en la carne y estabilícelas en la barra. Apriete los tornillos en las púas para afianzar el pollo en su lugar. Frote la mezcla del condimento uniformemente sobre todo el pollo.

Inserte la barra de asar en el horno **Black & Decker® InfraWave®** y cierre la puerta.

Siga los siguientes pasos:



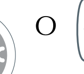






Pantalla Digital


Seleccione el peso del pollo a ser cocido




O

Al finalizar el tiempo de cocción, el horno produce una señal audible.

Retire del horno y cubra ligeramente con papel de aluminio y deje reposar 10 minutos antes de servir.

Se puede servir con tomates rellenos asados y chiles mixtos con cebollas, salteados.

Rinde cerca de 5 porciones.

NOTA: Inserte un termómetro de lectura instantánea en la parte más gruesa de la pechuga (no toque el hueso) para verificar el punto de cocción: Pechuga 170° (77°C); muslo 180°F (82°C).

PAQUETES DE VEGETALES ASIÁTICOS

4 tazas zucchini en rodajas finas

2 tazas hongos cortados en cuartos

1 taza chile rojo en tajadas delgadas

1½ tazas arvejas cortadas en piezas de 1 pulgada

½ taza cebollas verdes en rodajas

¼ taza salsa de tomate ketchup

¼ taza salsa soya de bajo contenido de sodio

1 cda. salsa Worcestershire

1 cda. jengibre rallado

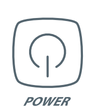
semillas de sésamo, tostadas

En un tazón mediano, combine los primeros 5 ingredientes. En un tazón pequeño, mezcle los ingredientes restantes, exceptuando las semillas de sésamo. Vierta sobre los vegetales y revuélvalos para mezclarlos.

Corte 6 cuadros de 12 pulgadas de papel de aluminio. Con una cuchara sirva la mezcla de vegetales en cantidades iguales en el centro de cada pedazo de papel de aluminio. Traiga dos lados sobre los vegetales y dóblelos apretadamente. Pellizque los dos lados restantes y enrolle hacia el centro del paquete para crear un sello apretado que no permita que el vapor se escape.

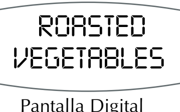
Coloque los paquetes en la parrilla corrediza en el horno **Black & Decker® InfraWave®**
y cierre la puerta del horno.

Siga los siguientes pasos:





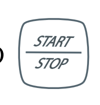


Pantalla Digital



Disminuya el tiempo a 18 minutos


O


Al finalizar el tiempo de cocción, el horno produce una señal audible.

Retire del horno y deje reposar varios minutos Abra los paquetes y sazone con las semillas de sésamo.

Se puede servir con salmón asado y arroz frito.

Rinde 6 porciones.

BISCOCHOS CASEROS

2 tazas harina para todo uso, sin cernir

4 cdtas. polvo de hornear

1 cda. azúcar

½ cdta. sal

½ taza manteca vegetal

⅔ taza leche

En un tazón grande, combine la harina, polvo de hornear, el azúcar y la sal. Añada la manteca usando un mezclador de pastelería o dos cuchillos hasta que la mezcla parezca harina gruesa. Revuelva la leche de una sola vez. Forme una pelota. Amase varias veces sobre una superficie enharinada, y usando un rodillo, extiéndala hasta un grosor de ¾ de pulgada.

Use un cortador de biscocho para hacer ruedas de 2 pulgadas. Coloque sobre la bandeja de hornear/de goteo del horno **Black & Decker® InfraWave®**. Coloque la bandeja dentro del horno y cierre la puerta del horno.

Siga los siguientes pasos:








Pantalla Digital


O


Al finalizar el tiempo de cocción, el horno produce una señal audible.

Retire del horno y coloque sobre una parrilla. Sirva calientes.

Excelente con pollo asado o frito y elote, o maíz con condimento estilo mexicano.

Rinde cerca de 10 biscochos.

LOMO DE CERDO ASADO

(Para asador FC350/FC360)

1 cdta. sal kosher

½ cdta. hierbas de Provenza

½ cdta. pimienta con ajo

½ cdta. pimienta sazonada

1 cda. aceite de oliva

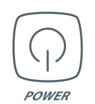
4½ lb. lomo de cerdo, sin hueso

En un tazón pequeño, combine todos los ingredientes excepto el cerdo.

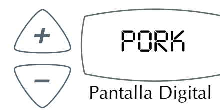
Coloque el cerdo en la barra de asar y afiance los dos extremos ensartando las púas en la carne y estabilícelas en la barra. Apriete los tornillos en las púas para afianzar el pollo en su lugar. Frote la mezcla del condimento uniformemente sobre todo el lomo.

Inserte la barra de asar en el horno **Black & Decker® InfraWave®** y cierre la puerta del horno.

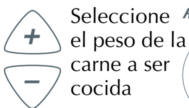
Siga los siguientes pasos:



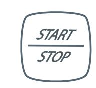










O


Al finalizar el tiempo de cocción, el horno produce una señal audible.

Retire del horno y deje reposar 10 minutos antes de servir.

Se puede servir con papas rellenas hornadas y brócoli con coliflor hervidos.

Rinde cerca de 8 porciones.

NOTA: El cerdo debe registrar 165°F (74°C) cuando un termómetro de lectura instantánea es insertado en el centro del asado.

ASADO DE CODORNICES

(Para asador FC350/FC360)

¼ taza mantequilla o margarina, blanda

½ cdta. condimento para aves

½ cdta. condimento para pollo asado

¼ cdta. pimiento con ajo

¼ cdta. pimienta sazonada

¼ cdta. sal sazonada

2 codornices (aproximadamente 20 oz. cada una)

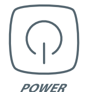
En un tazón pequeño, combine todos los ingredientes, excepto las codornices; mezcle bien.

Amárrelas para asarlas usando cuerda para uso de cocina.

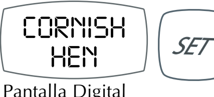
Coloque las codornices en la barra de asar y afiance los dos extremos ensartando las púas en la carne y estabilícelas en la barra. Apriete los tornillos en las púas para afianzar el pollo en su lugar. Unte el exterior de las codornices uniformemente con la mezcle.

Coloque la barra dentro del horno **Black & Decker® InfraWave®**.

Siga los siguientes pasos:







Seleccione el peso de la gallina a ser cocida


O


Al finalizar el tiempo de cocción, el horno produce una señal audible.

Retire del horno y cubra ligeramente con papel de aluminio y deje reposar 10 minutos antes de servir.

Se puede servir con papas sazonadas con romero y con una mezcla de chícharos y cebollitas blancas.

Rinde cerca de 4 porciones.

NOTA: Inserte un termómetro de lectura instantánea en la parte más gruesa de la pechuga (no toque el hueso) para verificar el punto de cocción: Pechuga 170° (77°C); muslo 180°F (82°C).

PECHUGA DE PAVO SAZONADA CON AJO Y ROMERO

(Para asador, FC350/FC360)

2 cdas. perejil picado

1 cdta. condimento de romero y ajo

1 diente de ajo, finamente picado

½ cdta. pimienta sazonada

½ cdta. sal sazonada

¼ taza mantequilla, blanda

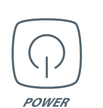
3 lb. pechuga de pavo, sin hueso

En un tazón pequeño, combine todos los ingredientes exceptuando el pavo; mezcle bien.

Coloque el pavo en la barra de asar y afiance los dos extremos ensartando las púas en la carne y estabilícelas en la barra. Apriete los tornillos en las púas para afianzar el pollo en su lugar. Unte el exterior del pavo con la mezcla de mantequilla y cubra uniformemente.

Coloque la barra dentro del horno **Black & Decker® InfraWave®** y cierre la puerta del horno.

Siga los siguientes pasos:

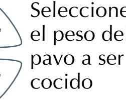




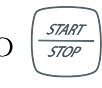










Al finalizar el tiempo de cocción, el horno produce una señal audible.

Retire del horno. Cubra ligeramente con papel de aluminio y deje reposar 10 minutos antes de servir.

Se puede servir con salsa de arándonos ácidos, puré de camotes, guisantes y cebollas perla en una salsa de crema.

Rinde de 10 a 12 porciones.

NOTA: La pechuga de pavo debe registrar 170°F (77°C) cuando un termómetro de lectura instantánea es insertado en la parte mas gruesa de la pechuga (evite tocar el hueso).

NOTES/NOTAS

NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate "800" number on the cover of this book. **Do not** return the product to the place of purchase. **Do not** mail the product back to the manufacturer nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

One-Year Limited Warranty
(Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?

- Any defect in material or workmanship; provided; however, Applica's liability will not exceed the purchase price of the product.

For how long?

- One year after the date of original purchase.

What will we do to help you?

- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

How do you get service?

- Save your receipt as proof of the date of sale.
- Check our on-line service site at www.prodprotect.com/applica, or call our toll-free number, 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

What does your warranty not cover?

- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

How does state law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state or province to province.

¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame gratis al número "800" que aparece en la cubierta de este manual. **No** devuelva el producto al establecimiento de compra. **No** envíe el producto por correo al fabricante ni lo lleve a un centro de servicio. También puede consultar el sitio web que aparece en la cubierta de este manual.

Un año de garantía limitada
(Aplica solamente en Estados Unidos o Canadá)

¿Qué cubre la garantía?

- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra. Applica no se responsabiliza por ningún costo que exceda el valor de compra del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Por un año a partir de la fecha original de compra.

¿Qué clase de asistencia recibe el consumidor?

- El consumidor recibe un producto de reemplazo nuevo o restaurado de fábrica, parecido al original.

¿Cómo se obtiene el servicio necesario?

- Conserve el recibo original como comprobante de la fecha de compra.
- Se puede visitar el sitio web de asistencia al consumidor www.prodprotect.com/applica, o se puede llamar gratis al número 1-800-231-9786, para obtener información relacionada al servicio de garantía.
- Si necesita piezas o accesorios, por favor llame gratis al 1-800-738-0245.

¿Qué aspectos no cubre esta garantía?

- Los daños al producto ocasionados por el uso comercial
- Los daños ocasionados por el mal uso, abuso o negligencia
- Los productos que han sido alterados de cualquier manera
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato
- Los gastos de tramitación y embarque relacionados con el reemplazo del producto
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales (sin embargo, por favor observe que algunos estados no permiten la exclusión ni la limitación de los daños y perjuicios indirectos ni incidentales, de manera que esta restricción podría no aplicar a usted).

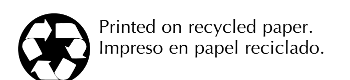
¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?

- Esta garantía le otorga derechos legales específicos y el consumidor podría tener otros derechos que varían de una región a otra.

1600 W 120 V~ 60 Hz



R12007/10-2-5E/S/F



Made in People's Republic of China
Printed in People's Republic of China

Fabricado en la República Popular de China
Impreso en la República Popular de China